



Adriane Elisabete Antunes de Moraes



Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/4132577825879693>

ID Lattes: **4132577825879693**

Última atualização do currículo em 16/12/2022

graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Pelotas (1998), Mestrado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas (2000), Doutorado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas (2004) e Pós-Doutorado no Instituto de Tecnologia de Alimentos Itai/Tecnolat (2008). Foi Pesquisadora Convidada do Itai/Tecnolat com Projeto Jovem Pesquisador financiado pela FAPESP. Foi Professora do Centro Paula Souza para formação de Técnicos em Nutrição. Atualmente é professora doutora da Faculdade de Ciências Aplicadas da UNICAMP (MS3.2) no curso de Nutrição e credenciada como Professor Permanente do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo (CNEM). Realizou estágio de curta duração no Center for Healthy Eating & Food Innovation (HEFI), Maastricht University (campus Venlo/The Netherlands). Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, atuando principalmente nos seguintes temas: microbiologia e segurança dos alimentos, saudabilidade, desenvolvimento de produtos, lácteos, probióticos e prebióticos, digestão simulada, microbiota. **(Texto informado pelo autor)**



Identificação

Nome	Adriane Elisabete Antunes de Moraes
Nome em citações bibliográficas	ANTUNES, A. E. C.;ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA;ANTUNES, Adriane E. C.;ANTUNES, ADRIANE E.C.;MORAES, ADRIANE;MORAES, ADRIANE DE;COSTA ANTUNES, ADRIANE ELISABETE;ADRIANE ELISABETE ANTUNES DE MORAES;ANTUNES, ADRIANE COSTA;ANTUNES, ADRIANE E. COSTA;ELISABETE COSTA ANTUNES, ADRIANE
Lattes iD	 http://lattes.cnpq.br/4132577825879693
Orcid iD	 https://orcid.org/0000-0002-1548-1367

Endereço

Endereço Profissional	FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. R. PEDRO ZACCARIA 1300 JARDIM SANTA LUIZA 13484350 - Limeira, SP - Brasil
------------------------------	---

Formação acadêmica/titulação

2000 - 2004	Doutorado em Alimentos e Nutrição (Conceito CAPES 5). Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil. Título: Influência do concentrado protéico de soro de leite e de culturas probióticas nas propriedades de iogurtes naturais desnatados🌱, Ano de obtenção: 2004. Orientador:  Helena Maria André Bolini. Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil. Palavras-chave: iogurte; funcionalidade; probióticos; concentrado protéico de soro de leite. Grande área: Ciências Agrárias Grande Área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Tecnologia de Alimentos / Especialidade: Tecnologia de Alimentos Dietéticos e Nutricionais. Setores de atividade: Desenvolvimento de Produtos Tecnológicos Voltados Para A Saúde Humana.
1998 - 2000	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (Conceito CAPES 5). Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil. Título: Produção, viscosidade e composição de xantana por Xanthomonas campestris pv pruni, Ano de Obtenção: 2000. Orientador:  Claire Tondo Vendruscolo. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.

Palavras-chave: biopolímeros; funcionalidade; xantana.
Grande área: Ciências Agrárias
Setores de atividade: Nutrição e Alimentação.
Graduação em Nutrição.
Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.
Ensino Médio (2º grau).
Escola Municipal Pelotense, PELOTESE, Brasil.
Ensino Fundamental (1º grau).
Escola Estadual de 1 e 2 Grau Cassiano do Nascimento, CASSIANO, Brasil.

1994 - 1998

1990 - 1992

1980 - 1989

Pós-doutorado

2005 - 2008

Pós-Doutorado.
Instituto de Tecnologia de Alimentos, ITAL, Brasil.
Bolsista do(a): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, FAPESP, Brasil.
Grande área: Ciências Agrárias

Formação Complementar

Atuação Profissional

Instituto de Tecnologia de Alimentos, ITAL, Brasil.

Vínculo institucional

2008 - 2009

Vínculo: Pesquisador Convidado, Enquadramento Funcional: Pesquisador Convidado, Carga horária: 40

Outras informações

Líder de projeto Jovem Pesquisador financiado pela FAPESP com a equipe de Jovens Pesquisadoras: Dra. Adriana Torres, Dra. Alcina Maria Liserre e Dra. Leila Spadoti. Título do projeto: Desenvolvimento de Produtos com Adição de Probióticos e Prebióticos.

Vínculo institucional

2005 - 2007

Outras informações

Vínculo: Pós-Doutorado, Enquadramento Funcional: Estagiário, Carga horária: 40
Estagiário com bolsa FAPESP para desenvolvimento de projeto de Pós-Doutorado

FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, FCA, Brasil.

Vínculo institucional

2009 - Atual

Vínculo: , Enquadramento Funcional: Docente regime RDIDP, Carga horária: 40, Regime: Dedicção exclusiva.

Outras informações

Docente do curso de Nutrição da Faculdade de Ciências Aplicadas da UNICAMP, campus de Limeira. Disciplinas NT 100 - NUTRIÇÃO: CIÊNCIA E PROFISSÃO (1S/2009 e 1S/2010) NT 200 - BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS (2S/2009) NT 300 - BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (1S/2010 e 1S/2011) NT 400 - NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA (2S/2010) - colaboração NT 500 - HIGIENE DOS ALIMENTOS (2S/2010, 2S/2011) NT 505 - MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS (1S/2011) NT 400 - TÉCNICA DIETÉTICA (2S/2011) - colaboração NT 205 - Microbiologia e Higiene dos Alimentos I NT 305 - Microbiologia e Higiene dos Alimentos II .

CENTRO PAULA SOUZA, ETE, Brasil.

Vínculo institucional

2005 - 2009

Outras informações

Vínculo: Servidor Público, Enquadramento Funcional: Professor, Carga horária: 4
Disciplinas Ministradas: Identificação do Estado Nutricional Orientações Dietéticas nos Distúrbios Nutricionais Técnica Dietética e Prática de Laboratório Saúde e Segurança no Trabalho Administração dos Serviços de Alimentação Nutrição Normal Dietoterapia Aplicada Tecnologia de Alimentos Bromatologia e Prática de Laboratório Educação Alimentar para o Auto Cuidado

Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil.

Vínculo institucional

2000 - 2004

Outras informações

Vínculo: Aluno de Doutorado DEPAN/FEA, Enquadramento Funcional: Estudante, Carga horária: 40

Estudante de Doutorado, bolsista do CNPq com projeto "Influência do Concentrado Protéico de Soro de Leite e de Culturas Probióticas nas Propriedades de Iogurtes Naturais

Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Brasil.

Vínculo institucional

1998 - 2000

Vínculo: Estudante Mestrado FAEM/DCTA, Enquadramento Funcional: Estudante, Carga horária: 40

Outras informações

Bolsista da CAPES de Mestrado com projeto: "Produção, Viscosidade e Composição de Xantana por *Xanthomonas campestris* pv *pruni* em Meios Convencionais e Alternativos".

Projetos de pesquisa

2021 - Atual

Queijo caprino artesanal: novo produto de interesse funcional e econômico
Descrição: Os setores de C,T&I das instituições de pesquisa e desenvolvimento de tecnologias tem como objetivo melhorar, adaptar e criar técnicas que permitam contribuir com a manutenção do homem no campo. Com isso, a perspectiva a partir da execução da presente proposta está relacionada com a estratégia primária de estabelecimento de intercâmbio e cooperação acadêmico-científica entre os pesquisadores das instituições proponentes, UFPB, ITAL e UNICAMP, e da sociedade. Dentro desta conjuntura, as ações serão voltadas para o desenvolvimento e padronização de novos produtos, processos e protocolos de análise, ampliação das possibilidades de inovação em procedimentos e (bio) processos..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (1) Doutorado: (2) .

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / Maria Teresa Bertoldo Pacheco - Integrante / Rita de Cássia Ramos do Egypto Queiroga - Integrante / Maria Elieidy Gomes de Oliveira - Integrante / Evandro leite de Souza - Integrante / Celso José Bruno de Oliveira - Integrante / Antônio Sílvio do Egito Cavalcanti - Integrante / Karina Olbrich dos Santos - Integrante / Elisa Caetano Silva Abreu - Integrante / Enieluci dos Santos Brito - Integrante / Vera Sonia Nunes da Silva - Integrante / Mônica Gonçalves Correia - Integrante / Hiago Polli - Integrante / Julia Mariano Caju de Oliveira - Integrante / Camila Neves Meireles Costa - Integrante / Angela Matilde Da Silva Alves - Integrante.
Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - Auxílio financeiro.

2020 - Atual

QUALIDADE NUTRICIONAL E MICROBIOLÓGICA DE GRÃOS GERMINADOS

Descrição: No processo de germinação dos grãos pode ocorrer um aumento do conteúdo total de polifenóis, embora esse aumento seja variável de acordo com a espécie e as condições de germinação. No entanto, o consumo de grãos germinados está envolvido em vários surtos de origem alimentar. Os objetivos do projetos são avaliar o impacto do processo de germinação de diferentes grãos na qualidade nutricional e microbiológica dos grãos germinados..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) .

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / Rosângela Maria Neves Bezerra - Integrante / Roberta Fontanive Miyahira - Integrante / Jean De Oliveira Lopes - Integrante.

2020 - Atual

Número de produções C, T & A: 2

Alterações da microbiota intestinal e sua relação com sintomas gastrointestinais em ultramaratonistas do Brasil

Descrição: Este estudo tem como objetivo verificar o estado de hidratação, perfil nutricional, microbiota e sintomas gastrointestinais em atletas de ultramaratona..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) / Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / Andrea Maculano Esteves - Integrante / GIULIO KAI SARAGIOTTO - Integrante / MILENA MERIZZI DE OLIVEIRA - Integrante / TAISA BELLI - Integrante.

2020 - Atual

Estudos sobre impactos da COVID-19 na saúde e na sociedade

Descrição: O referido projeto tem como enfoque fazer estudos referentes ao impacto da COVID-19 no ramo da alimentação (food service). Em paralelo visa também avaliar o papel da microbiota intestinal na evolução e prognóstico da doença..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / Gabriel Vinderola - Integrante / KATIA SIVIERI - Integrante / DIOGO T. CUNHA - Integrante / Roberta Fontanive Miyahira - Integrante / Douglas Xavier-Santos - Integrante / Ana Elizabeth Cavalcante Fai - Integrante.

2019 - Atual

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO COALHO E CARACTERIZAÇÃO FENOTÍPICA, GENOTÍPICA E CAPACIDADE DE FORMAÇÃO DE BIOFILMES POR S. aureus ISOLADOS RESISTENTES A METICILINA

Descrição: O objetivo do presente trabalho é avaliara qualidade microbiológica de queijos artesanais do tipo coalho avaliando a presença de bactérias do grupo Coliformes, Escherichia coli, Salmonella, Listeria monocytogenes e Staphylococcus aureus. O trabalho também visa estudar a incidência de MRSA nas amostras verificando a possibilidade de produção de toxinas, enterotoxinas e biofilmes. Em conjunto disso, serão avaliadas temperaturas que possam ser empregadas em tratamento térmico para assegurar a qualidade do alimento e a segurança do consumidor.

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) / Doutorado: (1) .

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / FERNANDO M. SIMABUCO - Integrante / Nayara Kastem Scharlack - Integrante.

2018 - 2021

EFEITO DA MATRIZ NA VEICULAÇÃO E FUNCIONALIDADE DE PRE E PROBIÓTICOS: ESTUDO EM MODELO COLÔNICO DINÂMICO E COM VOLUNTÁRIOS DA ESCOLA PREPARATÓRIA DE CADETES DO EXÉRCITO DE CAMPINAS

Descrição: O estado da arte sobre pré e probióticos não apresenta uma resposta definitiva sobre a sua melhor forma de veiculação. Diante disso, o objetivo do presente trabalho é comparar uma matriz alimentar (sorvete obtido em escala semi-industrial) e um suplemento alimentar liofilizado ambos contendo quantidades equivalentes de inulina e probióticos..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (1) / Doutorado: (1) .

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / MÁRIO R MARÓSTICA JÚNIOR - Integrante / GLAUCIA MARIA PASTORE - Integrante / KATIA SIVIERI - Integrante / Darlila Aparecida Gallina - Integrante / FERNANDO M. SIMABUCO - Integrante / VIVIAN C C RODRIGUES - Integrante / Ângela Giovana Batista - Integrante / ROSANGELA SANTOS - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - Auxílio financeiro.

Número de produções C, T & A: 5

2018 - 2020

Análise sensorial de preparações funcionais desenvolvidas para escolares entre 09 e 15 anos, do município de Campinas/SP

Descrição: Diversos estudos demonstraram que crianças e adolescentes apresentam baixa aceitabilidade para alimentos funcionais e têm preferência por lanches processados e ricos em açúcares (MILANI et al., 2015; FISBERG et al., 2016). As condições sócio-econômicas dos escolares, o horário de distribuição e a forma de apresentação das refeições são fatores poderiam exercer influência na adesão à refeição (OLIVEIRA, 2012; RAPHAELLI, 2017). Esta pesquisa irá verificar a hipótese de que a adequada combinação dos ingredientes e o emprego de técnicas de preparo apropriadas seriam capazes de melhorar a aceitabilidade dos alimentos funcionais de alunos de diferentes regiões do município de Campinas, possibilitando sua inclusão no programa de alimentação escolar..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) / Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / Rosangela M. N. Bezerra - Integrante / DIOGO T. CUNHA - Integrante / Rosana Gomes Arruda Leite - Integrante / Giovanna Alexandre Fabiano - Integrante.

Número de produções C, T & A: 2

2018 - 2019

IDENTIFICAÇÃO DE FUNGOS E ÁCAROS EM SUPERFÍCIE EM QUEIJO DA MICRORREGIÃO SERRA DA CANASTRA

Descrição: . O objetivo deste projeto é o isolamento e identificação de fungo presente em amostras de queijo Canastra com uso de chaves taxonômicas, bem como identificação de ácaro presente..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) .

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / Gislaïne Del Corso - Integrante / André Luiz Matioli - Integrante.

2018 - Atual

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE RATOS WISTAR COM LEITE FERMENTADO PROBIÓTICO SOBRE O EIXO INTESTINO-CÉREBRO COM ÊNFASE NO COMPORTAMENTO, SONO E RESPOSTA AO ESTRESSE

Descrição: Este projeto propõem avaliar o efeito da suplementação por 30 dias de ratos Wistar com leite fermentado contendo o probiótico (~8 log UFC de B. animalis BB12). A bebida será elaborada e oferecida por gavagem. Os parâmetros avaliados serão: ambulação total, frequência de rearing, frequência de grooming, duração total de grooming e tempo total de imobilização. Para avaliação de sono e resposta ao estresse serão avaliados Os parâmetros avaliados serão: tempo de sono total, eficiência de sono,

vigília, sono de ondas lentas, sono paradoxal e movimentos dos membros..
Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (1) .

2018 - Atual

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Integrante / Samara Máximo de Freitas - Integrante / Andrea Maculano Esteves - Coordenador.
ATIVIDADE ANTIFÚNGICA DE EXTRATOS VEGETAIS, APLICAÇÃO EM PANIFICAÇÃO E SEUS EFEITOS SOBRE A MICROBIOTA
Descrição: Aditivos sintéticos são amplamente empregados na produção de alimentos industrializados para garantia de segurança e ampliação da vida de prateleira. Tais benéficos, porém, são contrabalanceados pelo risco à saúde associado ao consumo crônico de alguns destes compostos. Ademais, muitos consumidores têm buscado por produtos isentos de aditivos e/ou adicionados de aditivos obtidos de fontes naturais. O consumo de sorbato de potássio tem sido associado a efeitos mutagênicos e genotóxicos, sendo recomendável a busca de alternativas para a sua substituição. Deste modo o presente projeto propõe a obtenção de antimicrobianos seletivos obtidos de fontes naturais por meio de processos inovadores e sustentáveis de extração e isolamento, empregando-se solventes inócuos como água, e etanol..
Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (1) / Doutorado: (1) .

2016 - 2017

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Integrante / Fabiola de Lima Pena - Integrante / Rosângela M. N. Bezerra - Integrante / Maurício Ariel Rostagno - Coordenador / DIOGO T. CUNHA - Integrante / Giovanna Alexandre Fabiano - Integrante.
AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E ANÁLISE SENSORIAL DE VEGETAIS FOLHOSOS PRODUZIDOS PELOS SISTEMAS DE CULTIVO ORGÂNICO E CONVENCIONAL
Descrição: Neste trabalho serão avaliados oito vegetais folhosos produzidos pelos sistemas de cultivo orgânico e convencional, sendo quantificados aeróbios mesófilos utilizando a técnica Pour Plate e meio de cultura PCA, bolores e leveduras por Spread Plate sendo o meio de cultura Sabouraud, coliformes 30 e 45°C pela técnica de tubos múltiplos e meios de cultura, LST;VB e EC e Salmonella spp. por análise composta, utilizando meios enriquecidos, além de análises físico-químicas como umidade em estufa a 105°C e atividade de água por AquaLab e registro fotográfico das hortaliças. A análise sensorial avaliará a percepção dos consumidores e para isso serão aplicados os testes cego, orientado e invertido, com cerca de 50 participantes em cada uma das etapas..
Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (3) / Mestrado acadêmico: (1) .

2015 - 2018

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / VANESSA V. MERLINI - Integrante / Larissa Tasso da Silva - Integrante / Giselle Vitto Reis Pereira - Integrante / Rafaela Bresciani Rossi - Integrante.
Número de produções C, T & A: 1
AVALIAÇÃO DO EFEITO DE UMA NOVA BEBIDA ESPORTIVA CONTENDO PROBIÓTICO, ISOLADO PROTÉICO DO SORO DE LEITE E POLPA DE ROMÃ (PUNICA GRANATUM L.) NO DESEMPENHO, RESPOSTA IMUNE E MICROBIOTA
Descrição: O projeto propõe o desenvolvimento de leite fermentado desenhado para esportistas agregando benefícios do emprego de probiótico, isolado proteico do soro de leite (IPS) e polpa de romã (PR). O experimento será conduzido em forma de cascata, com as seguintes etapas: (A) escolha de uma entre 6 linhagens probióticas por avaliação de sua viabilidade na presença de 2,625 mmol de polifenóis obtidos pela adição de polpa de romã; (B) eleita a linhagem de melhor desempenho serão elaboradas formulações contendo 0,875; 1,75 e 2,625 mmol de polifenóis obtidos pela adição de polpa de romã, avaliando-se atividade antioxidante, viabilidade da cultura probiótica e avaliação do desempenho esportivo, parâmetros imunológicos e microbiota de ratos Wistar suplementados com a bebida desenvolvida e submetidos à exercício agudo em esteira; (C) fixada a concentração ideal de polifenóis obtidos pela adição de polpa de romã pelos testes anteriores serão iniciadas avaliações com provadores por teste Escala do Ideal para determinar parâmetros sensoriais ideais do produto; (D) elaboração do produto final e acompanhamento da vida de prateleira durante o período de armazenamento refrigerado de 28 dias por parâmetros físico-químicos, microbiológicos e sensoriais..
Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (3) .

2013 - 2014

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / Fabiola de Lima Pena - Integrante / Rosângela Maria Neves Bezerra - Integrante / Patrícia Lopes de Campos Ferraz - Integrante / Antonio Herbert Lancha Junior - Integrante / José Rodrigo Pauli - Integrante / Priscila Tura Sakamae - Integrante / Luciana de Carvalho Fino - Integrante / Gabriella Rocha Fernandes Inácio - Integrante.
Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - Auxílio financeiro.
Análise microbiológica de vegetais folhosos minimamente processados

Descrição: As hortaliças minimamente processadas têm-se tornado cada vez mais populares pela falta de tempo para a realização do preparo de refeições. Esses produtos são previamente higienizados, sanitizados, algumas vezes picados ou cortados e embalados. O projeto visa avaliar a qualidade higiênico-sanitária de vegetais folhosos comercializados no estado de São Paulo, de acordo com o determinado pela RDC 12, em relação à contagem de coliformes a 45°C e presença Salmonella..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (3) .

2013 - 2014

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / Fabiola de Lima Pena - Integrante / Karina Hass Paulo - Integrante / Larissa Soragni - Integrante.

Avaliação do uso de leite desnatado como bebida hidratante em indivíduos fisicamente ativos desidratados após exercício em cicloergômetro e seu impacto no padrão alimentar.

Descrição: Alguns estudos demonstraram que o uso de leite no pós exercício com a finalidade de hidratação, foi mais eficiente em comparação com o uso de bebidas carboidratadas com eletrólitos e com água apenas. Porém não foi verificado o consumo de leite e água associados em conjunto e em proporções diferentes e o impacto da inclusão do leite no padrão alimentar do indivíduo, pois com o consumo de leite se tem aumento do consumo de macro e micronutrientes que precisam ser considerados na dieta como um todo. O objetivo do trabalho é avaliar proporções diferentes de consumo de água e leite no período de recuperação em indivíduos desidratados após exercício em cicloergômetro ergométrica e analisar a ingestão de proteínas, cálcio, fósforo, vitaminas A, D e B2 e o valor calórico total (VCT) com este consumo..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (1) .

2011 - 2013

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / Fulvia de Barros Manchado Gobatto - Integrante / Cássia Pegoretti - Integrante.

DESENVOLVIMENTO DE QUEIJO TIPO PRATO COM ADIÇÃO DE CULTURAS ADJUNTAS VISANDO MELHORIA DA QUALIDADE E OBTENÇÃO DE PEPTÍDEOS BIOATIVOS

Descrição: A proteólise é o fenômeno mais importante da etapa de maturação do queijo Prato devido a sua influencia nas características de flavour e textura. Os agentes proteolíticos envolvidos nesse processo são originários do leite (plasmina), do tipo de agente coagulante utilizado e das bactérias lácticas adicionadas (starter acid lactic bacteria-SLAB) e não adicionadas (non-starter acid lactic bacteria-NSLAB). Diferente das SLABs que são comercializadas por empresas internacionais, as NSLABs são provenientes do leite e do ambiente e equipamentos dos laticínios. Devido à constatação de suas propriedades tecnológicas benéficas, as NSLABs tem sido selecionadas dos queijos maturados e utilizadas como culturas adjuntas. Consiste em uma alternativa tecnológica com a finalidade de acelerar a proteólise (reduzindo custos de processo), melhorar a qualidade sensorial (aumentando a aceitação do consumidor) e permitir a produção de queijos com flavours distintos (diversificação de produtos e diferenciação de marcas). Sendo assim, no presente trabalho pretende-se avaliar potencial de aplicação de NSLABs, ou uma associação destas, na proteólise secundária, intensificação do ?flavour? e redução do sabor amargo do queijo Prato. Serão avaliadas as linhagens NSLABs, Lactobacillus paracasei PNO16, Lactobacillus plantarum TR260, Lactobacillus rhamnosus PN270, Pediococcus pentosaceus TR285 e Pediococcus pentosaceus PN 570, previamente selecionadas quanto às suas características tecnológicas e probióticas, como culturas adjuntas atenuadas na fabricação do queijo prato. Uma cultura comercial, L. helveticus, também será utilizado para comparação. A influência dessas NSLABs no crescimento da cultura láctica aromática mesofílica e na composição físico-química e desenvolvimento da proteólise e propriedades sensoriais do queijo prato será determinada. A proteólise secundária será avaliada durante a maturação por eletroforese em SDS-PAGE e a atividade enzimática por meio de substratos cromogênicos. A a.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (1) .

2011 - 2013

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Integrante / Izilidinha Moreno - Coordenador / LEILA MARIA SPADOTI - Integrante / Maria Teresa Bertoldo Pacheco - Integrante / NATÁLIA A CHINELLATO - Integrante / Darlila Aparecida Gallina - Integrante.

Diagnóstico situacional e elaboração de manual de boas práticas de fabricação em Unidade de Alimentação e Nutrição em empresa do ramo desportivo.

Descrição: São objetivos das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) prover alimentação equilibrada, nutritiva, saudável e segura do ponto de vista higiênico-sanitário, devendo ainda adequar-se aos hábitos alimentares da população de comensais atendida. O presente projeto propõe a elaboração de um Manual de Boas Práticas de fabricação para uma UAN de empresa do ramo esportivo, a partir de um diagnóstico situacional da mesma. Diagnóstico situacional será elaborado empregando-se a RDC nº275/2002 e o Manual de Boas Práticas, com emprego da RDC nº 216/2004. Os resultados obtidos serão repassados para empresa e proposto treinamento para os funcionários da UAN..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) .

2011 - 2013

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / Vanessa Fracaro Menck - Integrante.

Avaliação microbiológica de leite materno oferecido para bebês na UTI do HC/Unicamp. Descrição: O aleitamento materno deve ser mantido de forma exclusiva até o sexto mês de vida do bebê, conforme preconizado pela Organização Mundial de Saúde. Em bebês internados em UTIs pediátricas o leite pode ser retirado pela mãe e administrado na própria UTI, sendo esta prática comum no HC da Unicamp. Para manter as propriedades nutritivas deste leite, não é procedida a pasteurização do mesmo. A presente pesquisa objetiva verificar a qualidade microbiológica de amostras de leite materno não pasteurizado que é mantido fora de refrigeração na UTI neonatal do HC Unicamp para alimentação de bebês internados. Serão analisados tempo de espera para administração do leite, temperatura e pH do leite antes de ser administrado, e procedidas análises microbiológicas de aeróbios mesófilos totais, coliformes e Staphylococcus aureus coagulase positivo para verificar se o leite está de acordo com a RDC nº12/2001, estando seguro para os bebês..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) .

2009 - 2010

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / REGINATO, A - Integrante / Fabiola de Lima Pena - Integrante.

Perfil de indicadores da composição corporal, aptidão física, perfil antropométrico e avaliação de consumo alimentar de ingressantes da FCA/UNICAMP

Descrição: O perfil nutricional está diretamente relacionado com o desenvolvimento físico e psico-social de adolescentes. No presente projeto pretende-se investigar variáveis da composição corporal, aptidão física, perfil antropométrico e o padrão de consumo alimentar dos alunos ingressantes matriculados nos cursos da Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp. Por meio de estudo transversal, serão coletados de 480 pessoas, do gênero masculino e feminino, informações a respeito do nível de atividade física e variáveis da aptidão física por meio de medidas da composição corporal (massa corporal, estatura, % gordura e relação cintura\quadril) e os testes motores para análise da capacidade aeróbia, força explosiva de membros superiores e inferiores e flexibilidade. O padrão alimentar será obtido por inquérito de frequência alimentar. Após a coleta dos dados, os valores serão transcritos em planilha específica e armazenados em banco computacional, produzindo-se informações no plano descritivo e inferencial, apresentadas sob forma tabular e gráfica..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

2008 - 2011

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Integrante / JOÃO PAULO BORIN - Coordenador / LUCIANO ALLEGRETTI MERCADANTE - Integrante.

Desenvolvimento de Produtos com Adição de Probióticos e Prebióticos

Descrição: O projeto Jovem Pesquisador objetiva o desenvolvimento de produtos funcionais inovadores: leite microfiltrado deslactosado adicionado de probióticos, smoothie adicionado de probiótico e prebiótico, suco de fruta com adição de prebiótico e probiótico microencapsulado. Serão avaliadas as monoculturas L. acidophilus e B. animalis e os prebióticos inulina e oligofrutose. Serão feitos processamentos dos produtos em escala semi-industrial..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Doutorado: (4) .

2005 - 2007

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / LEILA MARIA SPADOTI - Integrante / ADRIANA TORRES - Integrante / ALCINA MARIA LISERRE - Integrante / CRISTIANO RAGAGNIN MENEZES - Integrante / Darlila Aparecida Gallina - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - Auxílio financeiro.

Desenvolvimento de Formulações Funcionais de Buttermilk Probiótico

Descrição: O projeto teve como objetivo desenvolver em escala semi-industrial diferentes sabores de buttermilk probiótico com adição de sacarose ou sucralose. Os sabores desenvolvidos foram natural, morango, baunilha, graviola, cupuaçu a abacaxi com menta. O produto atendeu ao estipulado pela legislação brasileira para produtos funcionais quanto ao número de células da cultura probiótica, durante todo o armazenamento refrigerado do produto. A cultura probiótica (B. animalis) apresentou boa compatibilidade com as culturas clássicas do buttermilk (Culturas Aromáticas Mesofílicas). Foram testados meios de cultura para garantir seletividade para contagem das culturas. Diferentes embalagens foram testadas tendo em vista as particularidades do produto. O buttermilk desenvolvido nas versões dietética e com sacarose, independentemente do sabor, apresentou boa aceitação pelos provadores..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Doutorado: (1) .

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - Bolsa.

2000 - 2004

Número de produções C, T & A: 11

Influência do Concentrado Protéico do Soro de Leite e de Culturas Probióticas nas Propriedades de Iogurtes Naturais Desnatados

Descrição: O projeto visou a aplicação de concentrado protéico de soro do leite (CPS) como ingrediente com funcionalidade tecnológica para aplicação em iogurtes desnatados, agindo como substituinte da gordura ao melhorar as características de textura e diminuir a sinérese do produto na versão desnatada. O CPS adicionado acelerou a fermentação dos iogurtes e melhorou a viabilidade das culturas probióticas *L. acidophilus* e *B. longum*.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Doutorado: (1) .

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador.

Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - Bolsa.

Número de produções C, T & A: 21

1998 - 2000

Produção, Viscosidade e Composição de Xantana por *Xanthomonas campestris pv pruni* em Meios Convencionais e Alternativos

Descrição: Treze cepas de *Xanthomonas campestris pv pruni* da bacterioteca do CPACT-EMBRAPA foram avaliadas quanto à produção de goma xantana. Foram avaliados meios de cultura convencionais e alternativos para a produção da goma. O biopolímero produzidos pelas diferentes cepas foi avaliado quanto à viscosidade e composição químicas dos açúcares constituintes. Foi obtido xantana com viscosidade aparente semelhante à xantana comercial.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (3) / Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador.

Financiador(es): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Bolsa.

Número de produções C, T & A: 7

Projetos de desenvolvimento

2008 - 2011

Microencapsulação de culturas probióticas e prebióticos e avaliação de sua aplicação em suco de frutas simbiótico

Descrição: Neste projeto, culturas probióticas (*Lactobacillus acidophilus* LA-5 ou *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* BB-12) e compostos prebióticos (inulina e/ou oligofrutose-FOS) serão microencapsulados e, em seguida, avaliados para aplicação em suco de fruta simbiótico. A técnica de secagem por atomização (spray drying) será empregada, avaliando-se os polímeros entéricos celulose acetato fitalato, hi-maize, maltodextrina, Tween 80, glicerol, leite reconstituído e/ou outros. A solução de encapsulação e as condições de secagem (temperatura de processo e umidade do produto) serão determinadas, bem como o efeito destas condições sobre a viabilidade das culturas probióticas. A resistência das microcápsulas às condições simuladas do trato gastrointestinal será avaliada in vitro em função do pH, atuação de enzimas gástricas e entéricas, temperatura e tempo de reação. As microcápsulas serão caracterizadas quanto a sua constituição, tamanho, morfologia e dispersão no meio, além da composição do material de revestimento e de recheio da cápsula. Em seguida, as microcápsulas serão incorporadas em sucos de diferentes sabores para se determinar a capacidade de resistência destas e seu efeito na qualidade dos produtos durante o armazenamento a 8°C por 28 dias. Os tipos de sucos que apresentarem melhores propriedades para a veiculação das microcápsulas serão selecionados para o processamento. A vida-de prateleira do produto será determinada por meio de análises físico-químicas (sólidos solúveis, pH, acidez titulável, teor de vitamina C, cor, viscosidade) e análises microbiológicas.

Situação: Concluído; Natureza: Desenvolvimento.

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Integrante / PATRÍCIA BLUMER ZACARCHENCO DE SÁ - Integrante / ALCINA MARIA LISERRE - Integrante / CRISTIANO RAGAGNIN MENEZES - Integrante / ADRIANA TORRES SILVA E ALVES - Integrante / ANTUNES, ADRIANE E C - Integrante / MARASCA, ELZA T G - Integrante / MORENO, IZILDINHA - Coordenador / Shirley Garcia Berbari - Integrante / Alba Lúcia Coelho Nisida - Integrante.

Membro de corpo editorial

2021 - Atual

Periódico: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

Revisor de periódico

2009 - Atual

Periódico: Revista de Ciências Médicas (PUCCAMP)

2010 - 2011

Periódico: Revista de Nutrição da PUCCAMP

2013 - Atual	Periódico: Revista Segurança Alimentar e Nutricional
2018 - Atual	Periódico: Journal of Functional Foods
2018 - Atual	Periódico: APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY
2018 - Atual	Periódico: SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
2019 - Atual	Periódico: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
2019 - Atual	Periódico: CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION
2022 - Atual	Periódico: Letters in Applied Microbiology
2010 - Atual	Periódico: Brazilian Journal of Food and Technology
2021 - Atual	Periódico: Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre

Revisor de projeto de fomento

2011 - Atual Agência de fomento: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo

Áreas de atuação

1. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos.
2. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Tecnologia de Alimentos/Especialidade: Tecnologia de Alimentos Dietéticos e Nutricionais.
3. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Tecnologia de Alimentos/Especialidade: Tecnologia de Produtos de Origem Animal.

Idiomas

Inglês	Compreende Bem, Fala Bem, Lê Bem, Escreve Bem.
Espanhol	Compreende Bem, Fala Pouco, Lê Bem, Escreve Pouco.
Francês	Compreende Bem, Fala Bem, Lê Bem, Escreve Pouco.

Prêmios e títulos

2021	1º Colocado na categoria trabalho clínico no PREPROSIM- Efeito da suplementação simbiótica de militares do segmento feminino sobre hábito intestinal e microbiota, GANEP.
2019	Segundo lugar na categoria "TECNOLÓGICO" do PREPROSIM com trabalho "Potential benefits of pre and probiotic delivery by supplement and food, GANEP.
2019	Premiação em 3o lugar na Primeira FeNaDante na categoria Ciência Biológica com projeto "Presença de Bactérias Probióticas no Queijo Minas Frescal", Colégio Dante Alighieri (São Paulo/SP).
2019	2º lugar na categoria pôster de IC "RESPOSTA IMUNE, SAÚDE EM GERAL, SONOLÊNCIA E ESTADO DE HUMOR EM MILITARES EM TREINAMENTO DE CAMPO APÓS SUPLEMENTAÇÃO COM SORVETE SIMBIÓTICO", FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS - III Encontro dos Programas de Pós-Graduação.
2014	Highlighted article published on Journal of Dairy Science (september 2014), .
2010	Prêmio Sapiens de Mérito Científico - Trabalho Estabilidade de bactérias probióticas encapsuladas pela técnica de secagem em spray drier durante estocagem sob refrigeração (colaboradora), IAC- ITAL- APTA e EMBRAPA.
2009	Trabalho co-orientado escolhido para apresentação oral em Congresso de Iniciação Científica - Desenvolvimento de leite desnatado microfiltrado com baixo teor de lactose adicionado de probióticos, EMBRAPA/ IAC / ITAL.
2008	Primeiro lugar no Prêmio Henri Nestlé de Nutrição e Saúde na categoria estudantes de graduação (como co-orientadora) na área: "Tecnologia e Bioquímica de Alimentos, Nestlé.
2007	Prêmio Sapiens de Mérito Científico - Trabalho Desenvolvimento de produtos lácteos probióticos adicionados de coacervado de proteínas de soro de leite com polissacarídeos, Instituto de Tecnologia de Alimentos.
2006	Trabalho Escolhido para Apresentação Oral - Parâmetros físicos e microbiológicos de leite fermentado probiótico tipo "buttermilk", ITAL.
2002	Trabalho escolhido entre os quatro melhores da área de laticínios para apresentação oral no XVIII CBCTA, Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos.
2002	Trabalho selecionado entre os cinco melhores de pós-graduação para apresentação oral, II Jornada de Nutrição da UNESP Botucatu.

Produções

Citações

Web of Science



Total de trabalhos:13Total de citações:518

Fator H:10

ANTUNES, A.E.C.; ANTUNES, A E C Antunes, Adriane Elisabete Costa ANTUNES, A. E. C. MORAES, A. E. A. ANTUNES, AEC Data: 02/12/2022

SciELO

Total de trabalhos:4Total de citações:68

ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA Data: 02/12/2022

SCOPUS

Total de trabalhos:33Total de citações:743

Antunes, Adriane Elisabete Costa Data: 02/12/2022

Artigos completos publicados em periódicos

Ordenar por

Ordem Cronológica



1. XAVIER-SANTOS, DOUGLAS ; PADILHA, MARINA ; FABIANO, GIOVANNA ALEXANDRE ; VINDEROLA, GABRIEL ; GOMES DA CRUZ, ADRIANO ; SIVIERI, KATIA ; **COSTA ANTUNES, ADRIANE ELISABETE** . Evidences and perspectives of the use of probiotics, prebiotics, synbiotics, and postbiotics as adjuvants for prevention and treatment of COVID-19: A bibliometric analysis and systematic review. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY **JCR**, v. 120, p. 174-192, 2022.
Citações: WEB OF SCIENCE™ 16
2. PINHEIRO DE SOUZA, THAIZA SERRANO ; MIYAHIRA, ROBERTA FONTANIVE ; VAZ MATHEUS, JULIA RABELO ; BRAGA DE BRITO NOGUEIRA, TALITA ; MARAGONI-SANTOS, CAROLLYNE ; CAVALCANTE BARROS, FRANCISCO FABIO ; **COSTA ANTUNES, ADRIANE ELISABETE** ; CAVALCANTE FAI, ANA ELIZABETH . Food services in times of uncertainty: Remodeling operations, changing trends, and looking into perspectives after the COVID-19 pandemic. TRENDS IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY **JCR**, v. 120, p. 301-307, 2022.
Citações: WEB OF SCIENCE™ 3
3. MIYAHIRA, ROBERTA FONTANIVE ; DE LIMA PENA, FABÍOLA ; FABIANO, GIOVANNA ALEXANDRE ; DE OLIVEIRA LOPES, JEAN ; PONTE, LUIS GUSTAVO SABOIA ; DA CUNHA, DIOGO THIMOTEO ; BEZERRA, ROSANGELA MARIA NEVES ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** . Changes in Phenolic Compound and Antioxidant Activity of Germinated Broccoli, Wheat, and Lentils during Simulated Gastrointestinal Digestion. PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION **JCR**, v. x, p. 1-8, 2022.
4. DE SOUZA, MARIANA C. ; DE SOUZA MESQUITA, LEONARDO M. ; PENA, FABÍOLA L. ; TAMBORLIN, LETICIA ; DA SILVA, LAISE C. ; VIGANÓ, JULIANE ; **ANTUNES, ADRIANE E. COSTA** ; LUCHESSI, AUGUSTO D. ; DUARTE, MARTA C. TEIXEIRA ; BARBERO, GERARDO F. ; ROSTAGNO, MAURICIO A. . Potential application for antimicrobial and antileukemic therapy of a flavonoid-rich fraction of Camellia sinensis. Food Chemistry Advances, v. x, p. 100042-x, 2022.
5. XAVIER-SANTOS, DOUGLAS ; KASTEM SCHARLACK, NAYARA ; DE LIMA PENA, FABÍOLA ; **ELISABETE COSTA ANTUNES, ADRIANE** . Effects of Lactocaseibacillus rhamnosus GG supplementation, via food and non-food matrices, on children?s health promotion: A scoping review. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL **JCR**, v. 158, p. 111518, 2022.
6. CURTI, C. ; LOTUFO-HADDAD, A. M. ; VINDEROLA, G. ; RAMON, A. N. ; GOLDNER, M. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Satiety and consumers´ perceptions: What opinions do Argentinian and Brazilian 2 people have about yogurt fortified with dairy and legume proteins?. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE **JCR**, v. 105, p. P8782-P8791, 2022.
7. SALGADO, VANESSA DOS SANTOS CHIAPPETTA NOGUE ; ZAGO, LILIA ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** ; MIYAHIRA, ROBERTA FONTANIVE . Chia (Salvia hispanica L.) Seed Germination: a Brief Review. PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION **JCR**, v. x, p. 1-10, 2022.
8. MARINI, THAÍS ; GALLINA, DARLILA APARECIDA ; NABESHIMA, ELIZABETH HARUMI ; PONEZI, ALEXANDRE NUNES ; ANAYA, KATYA ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** ; PACHECO, MARIA TERESA BERTOLDO . Development of probiotic yoghurts with high protein content by ultrafiltration. NFS Journal, v. x, p. 1-10, 2022.
9. PENA, F. L. ; SOUZA, M. C. ; VALLE, M. C. P. R. ; BEZERRA, R. M. N. ; ROSTAGNO, M. A. ; **ANTUNES, Adriane E. C.** . Probiotic fermented milk with high content of polyphenols: Study of viability and bioaccessibility after simulated digestion. INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY **JCR**, v. 74, p. 170-180, 2021.
Citações: WEB OF SCIENCE™ 11

10. SISCONETO BISINOTTO, MARIANA ; DA SILVA, DANIELE CRISTINA ; DE CARVALHO FINO, LUCIANA ; MOREIRA SIMABUCO, FERNANDO ; NEVES BEZERRA, ROSÂNGELA MARIA ; **COSTA ANTUNES, ADRIANE ELISABETE** ; BERTOLDO PACHECO, MARIA TERESA . Bioaccessibility of cashew nut kernel flour compounds released after simulated in vitro human gastrointestinal digestion. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL JCR*, v. 139, p. 109906-8, 2021.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 6
11. MARAGONI-SANTOS, C. ; SOUZA, T. S. P. ; MATHEUS, J. R. V. ; NOGUEIRA, T. B. B. ; XAVIER-SANTOS, D. ; MIYAHIRA, R. F. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** ; FAI, A. E. C. . COVID-19 pandemic sheds light on the importance of food safety practices: risks, global recommendations, and perspectives. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition JCR*, v. 136, p. 109677-10, 2021.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 15
12. MIYAHIRA, R. F. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Bacteriological safety of sprouts: a brief review.. *INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY JCR*, v. 352, p. 109266, 2021.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 11
13. MIYAHIRA, ROBERTA FONTANIVE ; LOPES, JEAN DE OLIVEIRA ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** . The Use of Sprouts to Improve the Nutritional Value of Food Products: A Brief Review. *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION JCR*, v. 76, p. 143-152, 2021.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 10
14. CURTI, C. ; FINO, L. C. ; LAMADRID, A. P. O. ; RIBEIRO, A. P. B. ; CUNHA, D. T. ; VINDEROLA, G. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; RAMON, A. . The addition of Andean lupin (*Lupinus mutabilis*) protein concentrate enhances the nutritive value and the antioxidant activity of yoghurt. *Revista Espanola De Nutricion Humana Y Dietetica JCR*, v. x, p. 1-24, 2021.
15. ★ VALLE, MARIA C. P. R. ; VIEIRA, ISABEL A. ; FINO, LUCIANA C. ; GALLINA, DARLILA A. ; ESTEVES, ANDREA M. ; DA CUNHA, DIOGO T. ; CABRAL, LUCÉLIA ; BENATTI, FABIANA B. ; MAROSTICA JUNIOR, MARIO R. ; BATISTA, ÂNGELA G. ; SANTOS, ROSANGELA ; PASTORE, GLAUCIA M. ; SARTORATTO, ADILSON ; SIVIERI, KATIA ; TIZIOTO, POLYANA C. ; COUTINHO, LUIZ L. ; **ANTUNES, Adriane E. C.** . Immune status, well-being and gut microbiota in military supplemented with synbiotic ice cream and submitted to field training: a randomised clinical trial. *BRITISH JOURNAL OF NUTRITION JCR*, v. 126, p. 1-15, 2021.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 2
16. RODRIGUES, V. C. C. ; DUQUE, A. L. R. F. ; FINO, L. C. ; SIMABUCO, F. M. ; SARTORATTO, A. ; CABRAL, L. ; NORONHA, M. F. ; SIVIERI, K. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Modulation of the intestinal microbiota and the metabolites produced by the administration of ice cream and a dietary supplement containing the same probiotics. *British Journal of Nutrition JCR*, v. 124, p. 57-68, 2020.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 13
17. **ANTUNES, ADRIANE E.C.**; VINDEROLA, GABRIEL ; XAVIER-SANTOS, DOUGLAS ; SIVIERI, KATIA . Potential contribution of beneficial microbes to face the COVID- 19 pandemic. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL JCR*, v. 136, p. 109577-10, 2020.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 41
18. FINO, LUCIANA CARVALHO ; PENA, FABÍOLA LIMA ; VALLE, MARIA CAROLINA PELATIERI ; SILVA, THAIS RAMOS ; RODRIGUES, VIVIAN CRISTINA CRUZ ; **ANTUNES, ADRIANE COSTA** . Digestão Simulada de Bebida Esportiva Contendo Diferentes Probióticos. *ENSAIOS E CIÊNCIA (CAMPO GRANDE. IMPRESSO)*, v. 24, p. 47-53, 2020.
19. ★ RODRIGUES, V. C. C. ; SILVA, L. G. S. ; SIMABUCO, F. M. ; VENEMA, K. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Survival, metabolic status and cellular morphology of probiotics in dairy products and dietary supplement after simulated digestion. *Journal of Functional Foods JCR*, v. 55, p. 126-134, 2019.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 19
20. RODRIGUES, V. C. C. ; OLIVEIRA, I. P. ; BEZERRA, R. M. N. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Riscos microbiológicos de fórmulas para lactentes. *Brazilian Journal of Food and Technology*, v. 22, p. 1-15, 2019.
21. BARBOSA, M. G. ; SOUZA, A. B. ; TAVARES, G. M. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Leites A1 e A2: revisão sobre seus potenciais efeitos no trato digestório. *SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL*, v. 26, p. 1-11, 2019.
22. CASTRO, A. P. R. B. ; DA CUNHA, DIOGO THIMOTEO ; **ANTUNES, A. E. C.** ; CORONA, L. P. ; BEZERRA, R. M. N. . Effect of freeze-dried red beet (*Beta vulgaris* L.) leaf supplementation on biochemical and anthropometrical parameters in overweight and obese individuals: A pilot study. *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION JCR*, v. 74, p. 232-234, 2019.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 7
23. CUNHA, D. T. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; Rocha, J. G. ; DUTRA, T. G. ; MANFRINATO, C. V. ; OLIVEIRA, J. M. ; ROSTAGNO, M. A. . Differences between organic and conventional leafy green vegetables perceived by university students: vegetables attributes or attitudinal aspects?. *British Food Journal JCR*, v. 121, p. 1579-1591, 2019.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 16
24. MORAES, A. L. F. ; BUENO, R. G. A. L. ; FUENTES-ROJAS, M. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Suplementação com probióticos e depressão: estratégia terapêutica?. *RCM. REVISTA DE CIÊNCIAS MÉDICAS*, v. 28, p. 31-47, 2019.
25. CHAVES, F. M. ; PAVAN, I. B. P. ; SILVA, L. S. S. ; FREITAS, L. B. ; ROSTAGNO, M. A. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; BEZERRA, R. M. N. ; SIMABUCO, F. M. . Pomegranate juice and peel extracts are able to inhibit proliferation, migration and colony formation of prostate cancer cell lines and modulate the Akt/mTOR/S6K signaling pathway. *PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION*, v. 74, p. 54-62, 2019.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 22
26. MERLINI, VANESSA VANDERLÉIA ; PENA, FABÍOLA DE LIMA ; DA CUNHA, DIOGO THIMOTEO ; DE OLIVEIRA, JULICRISTIE MACHADO ; ROSTAGNO, MAURICIO ARIEL ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** . Microbiological Quality of Organic and Conventional Leafy Vegetables. *JOURNAL OF FOOD QUALITY JCR*, v. 2018, p. 1-7, 2018.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 8

27. ★ CHAVES, F. M. ; BATISTA, I. L. ; SIMABUCO, F. M. ; QUARESMA, P. G. F. ; BEZERRA, R. M. N. ; PAULI, J. R. ; CUNHA, D. T. ; FERRAZ, P. L. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . High-intensity exercise-induced intestinal damage which is protected by fermented milk added by whey protein, probiotic and pomegranate (*Punica granatum* L.). BRITISH JOURNAL OF NUTRITION **JCR**, v. 119, p. 896-909, 2018.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 12
28. GONCALVES, N. D. ; PENA, F. L. ; SARTORATTO, A. ; DERLAMELINA, C. ; DUARTE, M. C. T. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; SOARES, A. S. P. . Encapsulated thyme (*Thymus vulgaris*) essential oil used as a natural preservative in bakery product. Food Research International, v. 96, p. 154-160, 2017.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 73 | SCOPUS 3
29. CHINELLATO, N. A. ; MORENO, I. ; GALLINA, D. A. ; SPADOTI, L. M. ; MOTTA, E. M. P. ; PACHECO, M. T. B. ; QUEIROZ, A. L. M. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Effect of Adjunct Culture *Lactobacillus helveticus* (B02) on the Composition, Proteolysis, Free Amino Acids Release and Sensory Characteristics of Prato Cheese. FOOD AND NUTRITION SCIENCES, v. 08, p. 512-525, 2017.
30. ALVES, A. T. S. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; TRENTO, F. K. H. S. ; ZACARCHENCO, P. B. ; ORMENESE, R. C. S. C. ; SPADOTI, L. M. . Pasteurized, microfiltered, lactose hydrolyzed skimmed milk with added probiotics: development and storage stability. International Journal of Dairy Technology (Print) **JCR**, v. 69, p. 22-30, 2016.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 3
31. BOSKO, A. C. F. ; OLIVEIRA, J. M. ; BORIN, J. P. ; DANIEL, J. F. ; MONTAGNER, P. C. ; CAPITANI, C. D. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Determinantes dietéticos do estado nutricional de árbitros da Liga Brasileira de Basquetebol. RCM. REVISTA DE CIÊNCIAS MÉDICAS, v. 24, p. 105, 2016.
32. MIRANDA, M. L. P. ; KAMIJI, M. M. ; TOREZZAN, C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Avaliação antropométrica e análise do consumo alimentar de universitários da Faculdade de Ciências Aplicadas - UNICAMP. SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, v. 21, p. 461, 2015.
33. PEGORETTI, CÁSSIA ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** ; MANCHADO-GOBATTO, FÚLVIA DE BARROS ; CAPITANI, CAROLINE DARIO . Milk: An Alternative Beverage for Hydration?. Food and Nutrition Sciences (Online), v. 06, p. 547-554, 2015.
34. CAETANO-SILVA, MARIA ELISA ; CAPITANI, CAROLINE DÁRIO ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** ; VOUGT, ERNA ; DA SILVA, VERA SONIA NUNES ; PACHECO, MARIA TERESA BERTOLDO . Whey Protein-Carboxymethylcellulose Obtained by Complex Coacervation as an Ingredient in Probiotic Fermented Milk. Food and Nutrition Sciences (Online), v. 06, p. 571-580, 2015.
35. PENA, F. L. ; PAULO, K. H. ; SORAGNI, L. ; DUARTE, L. T. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** . Avaliação microbiológica de hortaliças minimamente processadas disponíveis no mercado e servidas em redes de fast-food e em unidades de alimentação e nutrição nas cidades de Limeira e Campinas, São Paulo, Brasil. SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, v. 22, p. 633, 2015.
36. ★ **ANTUNES, A. E. C.** ; SILVA E ALVES, A T ; GALLINA, D. A. ; TRENTO, F. K. H. S. ; ZACARCHENCO, P. B. ; VAN DENDER, ARIENE G F ; MORENO, IZILDINHA ; ORMENESE, R. C. S. C. ; SPADOTI, L. M. . Development and shelf-life determination of pasteurized, microfiltered, lactose hydrolyzed skim milk. Journal of Dairy Science **JCR**, v. 97, p. 5337-5344, 2014.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 12 | SCOPUS 4
37. REGINATO, A. ; PENA, F. L. ; TRENTO, F. K. H. S. ; GIODARNO, L. C. R. S. ; KINCHOKU, H. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Qualidade microbiológica de fórmulas infantis administradas em hospital público do município de Campinas/SP. Revista Segurança Alimentar e Nutricional, v. 21, p. 387-394, 2014.
38. **ANTUNES, A. E. C.** ; LISERRE, A. M. ; COELHO, A. L. A. ; MENEZES, C. R. ; MORENO, IZILDINHA ; YOTSUYANAGI, K. ; CHINELLATO, N. A. . Acerola nectar with added microencapsulated probiotic. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY **JCR**, v. 54, p. 125-131, 2013.
- Citações:** WEB OF SCIENCE™ 59 | SCOPUS 19
39. AMARAL, C. L. ; CHIERICATTI, C. ; BASILICO, J. C. ; AZAMBUJA-FERREIRA, N. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Fungos potencialmente micotoxigênicos em feijões (*Phaseolus vulgaris* L.) de diferentes marcas comerciais. Revista Científica Eletrônica de Agronomia, v. 24, p. 69-77, 2013.
40. VIEIRA, M. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; CAVICHIOLO, J. R. ; GOMES, R. A. R. ; ZACARCHENCO, P.B. . Buttermilk probiótico. Leite & Derivados, v. 134, p. 84-88, 2012.
41. GALLINA, D. A. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; AZAMBUJA-FERREIRA, N. C. ; MENDONÇA, J. B. ; NORBA, R. A. . Caracterização de bebida obtida a partir de leite fermentado simbiótico adicionado de polpa de goiaba e avaliação da viabilidade das bifidobactérias. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes **JCR**, v. 67, p. 45-54, 2012.
42. **ANTUNES, A. E. C.** ; LISERRE, A. M. ; FARIA, E. V. ; YOTSUYANAGI, K. ; LERAYER, A. L. S. . Análise Descritiva Quantitativa de Buttermilk Probiótico. ALIMENTOS E NUTRIÇÃO (ONLINE), v. 23, p. 619-629, 2012.
43. GALLINA, D. A. ; ZACARCHENCO, P.B. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Leites e bebidas funcionais. Leite & Derivados, v. 125, p. 66-76, 2011.
44. SILVA, M. E. C. ; PACHECO, M. T. B. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Estudo da viabilidade tecnológica da aplicação de coacervado de proteínas de soro de leite com carboximetil celulose em iogurte probiótico. Brazilian Journal of Food Technology (Online), v. 13, p. 30-37, 2010.
45. SPADOTI, L. M. ; SILVA E ALVES, A T ; **ANTUNES, A. E. C.** ; ZACARCHENCO, P.B. ; LISERRE, A. M. ; VAN DENDER, ARIENE G F ; MORENO, I. ; TRENTO, F. K. H. S. ; GALLINA, D. A. . Vida útil de leite desnatado pasteurizado lactose-hidrolisado microfiltrado. UNOPAR Científica. Ciências Biológicas e da Saúde, v. 12, p. 61-65, 2010.
- 46.

GALLINA, D. A. ; LISERRE, A. M. ; ZACARCHENCO, P.B. ; SPADOTI, L. M. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Aplicação de culturas probióticas em gelados comestíveis. Indústria de Laticínios, v. 86, p. 24-28, 2010.

47. CRUZ, A. G. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; SOUSA, A. L. P. ; FARIA, J. A. F. ; Saad, S. M. I. . Ice-cream as a probiotic food carrier. Food Research International, v. 42, p. 1233-1239, 2009.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 203 | **SCOPUS** 87
48. **ANTUNES, A. E. C.**; ANTUNES, ADRIANE E C ; SILVA, ÉRICA R A ; VAN DENDER, ARIENE G F ; MARASCA, ELZA T G ; MORENO, IZILDINHA ; FARIA, ELIETE V ; PADULA, MARISA ; LERAYER, ALDA L S . Probiotic buttermilk-like fermented milk product development in a semiindustrial scale: Physicochemical, microbiological and sensory acceptability. International Journal of Dairy Technology (Print) **JCR**, v. 62, p. 556-563, 2009.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 16 | **SCOPUS** 7
49. SILVA, L. B. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; PAULA, A. ; BOTELHO, I. ; SILVA, A. A. ; Amaya-Farfan, J. . Nutrition and dysphagia: body mass index, food consistency and food intake. Revista Brasileira de Nutrição Clínica, v. 23, p. 91-96, 2008.
50. HOLANDA, L. B. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; DEL SANTO, R ; MUNIZ, V. O. . Conhecimento sobre probióticos entre estudantes de uma instituição de ensino superior. Intellectus. Revista Acadêmica Digital das Faculdades UNOPEC, v. n. 5, p. 1-15, 2008.
51. ZACARCHENCO, P. B. ; CHMIELEWASKA, D ; TEIXEIRA, L. B. ; MASSAGUER-ROIG, S. ; GALLINA, D. A. ; SPADOTI, L M. ; SILVA, A. T. ; LISERRE, A. M. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Inibição de Escherichia coli por bactérias lácticas e probióticas em leite fermentado com fibras de aveia aromatizado. Indústria de Laticínios, v. jan/fe, p. 65-68, 2008.
52. **ANTUNES, A. E. C.**; GRAEL, ELZA, T. ; MORENO, I. ; RODRIGUES, L. G. ; DOURADO, F. M. ; SACCARO, D. M. ; LERAYER, A. L. S. . Selective enumeration and viability of Bifidobacterium animalis subsp. lactis in a new fermented milk product. Brazilian Journal of Microbiology (Impresso) **JCR**, v. 38, p. 173-177, 2007.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 14 | **SciELO** 18 | **SCOPUS** 10
53. **ANTUNES, A. E. C.**; MARASCA, E. T. G. ; MORENO, I. ; DOURADO, F. M. ; RODRIGUES, L. G. ; LERAYER, A. L. S. . Desenvolvimento de buttermilk probiótico. Ciência e Tecnologia de Alimentos **JCR**, v. 27, p. 787-792, 2007.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 23 | **SciELO** 30 | **SCOPUS** 9
54. **ANTUNES, A. E. C.**; SILVA, E. R. A. ; MARASCA, E. T. G. ; MORENO, I. ; LERAYER, A. L. S. . Probióticos: agentes promotores de saúde. Nutrire (SBAN), v. 32, p. 113-132, 2007.
55. **ANTUNES, A. E. C.**; CAZZETTO, T. F. ; CARDELLO, H. M. A. B. . Viability of probiotic micro-organisms during storage, postacidification and sensory analysis of fat-free yogurts with added whey protein concentrate. INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, v. 58, p. 169-173, 2005.
Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 69 | **SCOPUS** 49
56. **ANTUNES, A. E. C.**; ANTUNES, A. J. ; CARDELLO, H. M. A. B. . Chemical, physical, microstructural and sensory properties of set fat-free yogurts stabilized with whey protein concentrate. Milchwissenschaft, Alemanha, v. 59, n.3/4, p. 161-165, 2004.
Citações: **SCOPUS** 15
57. **ANTUNES, A. E. C.**; ANTUNES, A. J. ; SILVA, K. ; CARDELLO, H. M. A. B. . Elaboración de yogurt descremado con perfil de textura y sinéresis similares el yogurt integral. Alimentaria-Higiene y Tecnologia de los Alimentos, Espanha, v. 356, p. 61-67, 2004.
58. **ANTUNES, A. E. C.**; DE LA HOZ, L ; ANTUNES, A. J. ; CARDELLO, H. M. A. B. . Microestructura y perfil cromatografico de yogures descremados. Alimentaria - Higiene y Tecnologia de los Alimentos, v. 357, p. 55-60, 2004.
59. **ANTUNES, A. E. C.**; CAZZETTO, T. F. ; CARDELLO, H. M. A. B. . Iogurtes desnatados probióticos adicionados de concentrado protéico do soro de leite: perfil de textura, sinérese e análise sensorial. Alimentos e Nutrição, Araraquara, v. 15, n.2, p. 105-114, 2004.
60. **ANTUNES, A. E. C.**; MOREIRA, A. S. ; VENDRUSCOLO, J. L. ; VENDRUSCOLO, C. T. . Screening of Xanthomonas campestris according to their production of xanthan and its viscosity and chemical composition. Brazilian Journal of Food Technology, v. 6, p. 317-322, 2003.
61. **ANTUNES, A. E. C.**; MOTTA, E. M. P. ; ANTUNES, A. J. . Perfil de textura e capacidade de retenção de água de géis ácidos de concentrado protéico de soro de leite. Food Science and Technology **JCR**, v. 23(S), p. 183-189, 2003.
Citações: **SciELO** 20 | **SCOPUS** 3
62. **ANTUNES, A. E. C.**; MOREIRA, A. S. ; VENDRUSCOLO, J. L. ; VENDRUSCOLO, C. T. . Viscosidade aparente de biopolímeros produzidos por diversas cepas de Xanthomonas campestris pv pruni. Ciência & Engenharia (UFU. Impresso), Uberlândia, v. 9, n.1, p. 83-87, 2000.
Citações: **SCOPUS** 6
63. **ANTUNES, A. E. C.**; MOREIRA, A. S. ; VENDRUSCOLO, J. L. ; VENDRUSCOLO, C. T. . Síntese de biopolímero xantana em meios convencionais e alternativos: viscosidade x composição. Revista Brasileira de Agrociência, Pelotas, v. 6, n.2, p. 123-125, 2000.
Citações: **SCOPUS** 2

Livros publicados/organizados ou edições

1. ★ **ANTUNES, A. E. C.**; PACHECO, M. T. B. . Leite para Adultos: Mitos e Fatos Frente à Ciência. 1. ed. São Paulo: Varela, 2009. v. 1. 457p .

Capítulos de livros publicados

1. de Godoy, Henri Alves ; de Oliveira, Rodrigo Bueno ; Sano, Rafael Yuri ; Mazon, Talita ; Faria, Aline Macedo ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** ; Simabuco, Fernando Moreira ; Arthur, Rangel . Identification of Bacteria in

Hospital Environments by Fluorescence Spectroscopy. Smart Innovation, Systems and Technologies. 1ed.: Springer International Publishing, 2021, v. , p. 66-71.

2. **ANTUNES, A. E. C.**; GALLINA, D. A. ; RODRIGUES, V. C. C. ; CUNHA, D. T. . Dairy foods reformulation by lower salt, sugar, and fat content. In: ADRIANO GOMES DA CRUZ C. SENAKA RANADHEERA FILOMENA NAZZARO AMIR MOHAMMAD MORTAZAVIAN. (Org.). DAIRY FOODS - PROCESSING, QUALITY, AND ANALYTICAL TECHNIQUES. 1ed.Duxford: Woodhead Publishing, 2021, v. 1, p. 195-213.
3. BUENO, R. G. A. L. ; FABIANO, G. A. ; CUNHA, D. T. ; BEZERRA, R. M. N. ; ANTONICELLI, M. H. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** . Sobremesas com ingredientes funcionais para escolares entre 09 e 15 anos da rede pública: desenvolvimento, funcionalidade e aceitabilidade. In: CORDEIRO, C. A. M.. (Org.). Tecnologia de Alimentos. 1ed.Guarujá: Editora Científica Digital, 2020, v. 2, p. 602-611.
4. SANTOS, A. F. S. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; KUNTZE, T. D. . Microbiologia no ensino superior: desafios e possibilidades. In: Margarete Rampinelli Knopp Quiroga, Addressa Jackeline Oliveira Mario e Paiva. (Org.). Docência Universitária: o trabalho no ensino a distância. 1ed.: Associação Brasileira das Editoras Universitárias, 2018, v. 1, p. 141-190.
5. ZACARCHENCO, P. B. ; ALVES, A. T. S. ; OLIVEIRA, M. N. ; BOGSAN, C. S. B. ; GUIMARAES, J. T. ; PIMENTEL, T. C. ; CRUZ, A. G. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** . Leites infantis. In: Adriano G. Cruz, Patrícia B. Zacarchenco, Carlos Augusto F. Oliveira, Carlos H. Corassin. (Org.). PROCESSAMENTO DE LEITES DE CONSUMO. 1ed.Rio de Janeiro: Elsevier, 2017, v. 1, p. 195-217.
6. PIMENTEL, T. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; ZACARCHENCO, P. B. ; CORTEZ, M. A. S. ; BOGSAN, C. S. B. ; OLIVEIRA, M. N. ; ESMERINO, E. A. ; SILVA, M. C. ; CRUZ, A. G. . Brazilian Yogurt-Like Products. In: Nagendra P. Shah. (Org.). Yogurt in Health and Disease Prevention. 1ed.London: Academic Press, 2017, v. 1, p. 331-351.
7. COSTA, R. G. B. ; TORRES, J. K. F. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; PRUDENCIO, E. S. ; CHAVES, A. C. S. D. ; BALTHAZAR, C. F. ; GUIMARAES, J. T. ; CAPPATO, L. P. ; CRUZ, A. G. ; ZACARCHENCO, P.B. . Sorvete. In: Adriano G. Cruz, Patrícia B. Zacarchenco, Carlos Augusto F. Oliveira, Carlos H. Corassin. (Org.). Processamento de Produtos Lácteos: queijos, leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e lácteos funcionais. 1ed.Rio de Janeiro: Elsevier, 2017, v. 3, p. 137-167.
8. OLIVEIRA, M. N. ; PIMENTEL, T. C. ; ESMERINO, E. A. ; PRUDENCIO, E. S. ; SILVA, M. C. ; GUIMARAES, J. T. ; CAPPATO, L. P. ; SILVA, H. L. A. ; BALTHAZAR, C. F. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; CHAVES, A. C. S. D. ; CRUZ, A. G. ; ZACARCHENCO, P. B. . Leites fermentados. In: Adriano G. Cruz, Patrícia B. Zacarchenco, Carlos Augusto F. Oliveira, Carlos H. Corassin. (Org.). Processamento de Produtos Lácteos: queijos, leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e lácteos funcionais. 1ed.Rio de Janeiro: Elsevier, 2017, v. 3, p. 169-193.
9. GALLINA, D. A. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Controle e Adequação. In: ZACARCHENCO, P. B.; VAN DENDER, A. G. F., AMARAL, R. R.. (Org.). Brazil Dairy Trends 2020. 1ed.Campinas: , 2017, v. 1, p. 172-209.
10. PEREIRA, D. B. C. ; SILVA, P. H. F. ; CARVALHO, A. F. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; CRUZ, A. G. ; ZACARCHENCO, P. B. ; SILVA, M. C. . Proteínas. In: CRUZ, A. G., ZACARCHENCO, P. B., OLIVEIRA, C. A. F., CORASSIN, C. H.. (Org.). QUÍMICA, BIOQUÍMICA, ANÁLISE SENSORIAL E NUTRIÇÃO NO PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS. 1ed.São Paulo: Elsevier, 2016, v. 1, p. 15-51.
11. LERAYER, ALDA L S ; **ANTUNES, A. E. C.** ; OLIVEIRA, M. N. . Microrganismos Probióticos: definição, seleção e caracterização de culturas. In: Alda Lerayer; Bruno Barreto; Dan Waitzberg; Edmundo Baracat; Gianfranco Grompone; Hélio Vannucchi; Jean-Michel Antoine; Maricê Oliveira; Sender Miszputen. (Org.). IN GUT WE TRUST. 1ed.São Paulo: Sarvier, 2013, v. , p. 1-42.
12. CRUZ, A. G. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; FARIA, J. A. F. ; CHAVES, A. C. S. D. ; CARVALHO, L. M. J. ; Saad, S. M. I. . Leites fermentados e iogurtes probióticos e prebióticos.. In: SAAD, S.M.I.; CRUZ, A.G.; FARIA, J.A.F.. (Org.). Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. São Paulo: Varela, 2011, v. , p. 386-425.
13. CRUZ, A. G. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; HARAMI, J. B. ; PILLEGGI, A. L. O. P. S. ; FARIA, J. A. F. ; Saad, S. M. I. . Sorvetes probióticos e prebióticos.. In: SAAD, S.M.I.; CRUZ, A.G.; FARIA, J.A.F.. (Org.). Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas.. São Paulo: Varela, 2011, v. , p. 489-524.
14. **ANTUNES, A. E. C.**; BOLINI, H. M. A. ; Cadena, R.S. ; CRUZ, A. G. . Probióticos e Prebióticos em Unidades de Alimentação e Nutrição.. In: SAAD,S.M.I.; CRUZ, A.G., FARIA, J.A.F.. (Org.). Probióticos e Prebióticos em Alimentos: Fundamentos e Aplicações Tecnológicas.. São Paulo: Varela, 2011, v. , p. 623-650.
15. CRUZ, A. G. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; CELEGHINI, R. M. S. ; FARIA, J. A. F. . Processed Cheese: Relevance for Low Sodium Cheese Development.. In: FOSTER, R.D.. (Org.). Cheese: Types, Nutrition and Consumption.. New York: Nova Publisher, 2011, v. , p. 157-169.
16. **ANTUNES, A. E. C.**; OLEJ, B. . Intolerância e sensibilidade aos componentes do leite. In: ANTUNES, A. E. C., PACHECO, M. T. B.. (Org.). Leite para Adultos: Mitos e Fatos Frente à Ciência. 1ed.São Paulo: Varela, 2009, v. 1, p. 19-42.
17. VILLAGELIN, L. B. H. ; CHAVES, F. R. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Leite e doenças auto-imunes. In: ANTUNES, A. E. C.; PACHECO, M. T. B. (Org.). Leite para Adultos: Mitos e Fatos Frente à Ciência. 1ed.São Paulo: Varela, 2009, v. 1, p. 53-68.
18. PACHECO, M. T. B. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Leite e sistema cardiovascular. In: ANTUNES, A. E. C.; PACHECO, M. T., B. (Org.). Leite para Adultos: Mitos e Fatos Frente à Ciência. 1ed.São Paulo: Varela, 2009, v. 1, p. 271-290.
19. **ANTUNES, A. E. C.**; OLIVEIRA, M. N. ; LERAYER, A. L. S. . Leite e Sistema Gastrointestinal. In: ANTUNES, A. E. C.; PACHECO, M. T. B.. (Org.). Leite para Adultos: Mitos e Fatos Frente à Ciência. 1ed.São Paulo: Varela, 2009, v. 1, p. 347-376.
20. **ANTUNES, A. E. C.**; LISERRE, A. M. ; ZACARCHENCO, P. B. ; MORAES, J. V. . Origem e adaptação genética ao consumo de leite. In: ANTUNES, A. E. C.; PACHECO, M. T. B.. (Org.). Leite para Adultos: Mitos e Fatos Frente à Ciência. 1ed.São Paulo: Varela, 2009, v. 1, p. 405-424.
21. PACHECO, M. T. B. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; Sgarbieri, V. C. . New Technologies and physiological functional properties of milk proteins. In: Alan B. Boscoe, Charles R. Listow. (Org.). Protein Research Progress. 1ed.New York: NovaPublisher, 2008, v. , p. 117-168.

Textos em jornais de notícias/revistas

1. GALLINA, D. A. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Redução de açúcares e lactose em produtos lácteos. Revista Indústria de Laticínios, p. 65 - 66, 05 fev. 2018.
- 2.

- VITTA, C. K. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; KAMPF, C. . Professora da FCA descobre leite que dura mais tempo. Jornal de Limeira, 14 dez. 2014.
3. **ANTUNES, A. E. C.**. Abaixo o leite?. Folha de São Paulo, São Paulo, 23 jul. 2013.
 4. **ANTUNES, A. E. C.**. Líquido da polêmica. Metrópole, Campinas, 17 jul. 2011.
 5. **ANTUNES, A. E. C.**; **PACHECO, M. T. B.** . Pesquisadores falam dos mitos e verdades sobre o leite. Correio Braziliense, Brasília, 19 out. 2010.
 6. **ANTUNES, A. E. C.**. Consumo de leite por adultos é reabilitado. O Estado de São Paulo, p. 28, 10 out. 2010.
 7. **ANTUNES, A. E. C.**; Netto, C. G. . O leite no tribunal científico. Jornal da Unicamp, Campinas, p. 11 - 11, 27 set. 2010.
 8. **ANTUNES, A. E. C.**. Leite para todos os gostos. Pro Teste, p. 30 - 32, 01 mar. 2010.
 9. **ANTUNES, A. E. C.**. Professora da FCA retrata em livro os benefícios do leite para adultos. Gazeta de Limeira, Limeira/SP, 27 nov. 2009.
 10. **ANTUNES, A. E. C.**. População deve ficar atenta ao manusear alimentos congelados. Gazeta de Limeira, Limeira/SP, 22 nov. 2009.
 11. MATTOS, A. M. ; **PACHECO, M. T. B.** ; **ANTUNES, A. E. C.** . Da pesquisa ao iogurte sustentável. Com Ciência Ambiental, p. 76 - 85, 01 nov. 2008.
 12. **PACHECO, M. T. B.** ; **ANTUNES, A. E. C.** . Pesquisa realizada pelo Itai elabora iogurte probiótico com soro de leite. Diário Oficial do Estado de São Paulo, p. 1 - 1, 24 set. 2008.
 13. **PACHECO, M. T. B.** ; **SILVA, M. E. C.** ; **ANTUNES, A. E. C.** . Alternativa para soro de leite recebe prêmio. Correio Popular, p. A10 - A10, 27 jul. 2008.
 14. **PACHECO, M. T. B.** ; **SILVA, M. E. C.** ; **ANTUNES, A. E. C.** . Aproveitamento do soro de leite dá prêmio ao Itai. Correio Popular, p. E2 - E2, 14 jul. 2008.
 15. **ANTUNES, A. E. C.**; **PACHECO, M. T. B.** ; **SILVA, M. E. C.** . Pesquisa do Itai vence prêmio Henri Nestlé. ETC-ITAL Boletim Informativo do ITAL, ITAL, p. 2 - 2, 01 jun. 2008.
 16. **ANTUNES, A. E. C.**. Itai realiza seminário internacional sobre prebióticos e probióticos em lácteos. Indústria de Laticínios, p. 56 - 56, 01 maio 2008.
 17. **ANTUNES, A. E. C.**. Somos todos mamíferos. Indústria de Laticínios, p. 26 - 29, 01 mar. 2008.
 18. **ANTUNES, A. E. C.**; **VIEIRA, M. C.** ; **ZACARCHENCO, P. B.** . ITAL adapta técnica para aumentar a vida útil do leite. Correio Popular, Campinas, p. A11, 21 dez. 2007.
 19. **ANTUNES, A. E. C.**. O melhor leite para você. Saúde é Vital, p. 12 - 17, 01 dez. 2007.
 20. **ANTUNES, A. E. C.**. Tecnolat/Itai promove seminário exclusivo sobre lácteos funcionais. Leite e Derivados, p. 60 - 66, 01 nov. 2007.
 21. **ANTUNES, A. E. C.**. Entrevista: Professora da Unicamp e Co-autora de Livro. Leite para todos os gostos.
 22. **OLIVEIRA, J. M.** ; **ANTUNES, A. E. C.** . Leguminosas secas: boas para a saúde, boas para o meio ambiente. Carta Campinas.

Trabalhos completos publicados em anais de congressos

1. COSTA, E. L. ; **SILVA, C. C.** ; **AGUIAR, F.** ; **ADDAD, J. E.** ; **ANTUNES, A. E. C.** . VIABILIDADE DE BACTÉRIAS PROBIÓTICAS AO HERBICIDA GLIFOSATO. In: International Workshop of Advances in Probiotics for Food and Veterinary Application, 2016, Campinas. International Workshop of Advances in Probiotics for Food and Veterinary Application, 2016.
2. **VIEIRA, M. C.** ; **ANTUNES, A. E. C.** ; **LERAYER, ALDA L S** ; **CAVICHIOLO, J. R.** ; **GOMES, R. A. R.** ; **ZACARCHENCO, P. B.** ; **MARASCA, E. T. G.** ; **MORENO, I.** . Análise de sensibilidade da taxa interna de retorno: projeto de implantação de uma agroindústria para a produção de buttermilk probiótico. In: XXIII Congresso Brasileiro de Zootecnia, 2013, Foz do Iguaçu. XXIII Congresso Brasileiro de Zootecnia, 2013.
3. **GALLINA, D. A.** ; **ZACARCHENCO, P. B.** ; **LISERRE, A. M.** ; **TRENTO, F. K. H. S.** ; **SILVA E ALVES, A T** ; **ANTUNES, A. E. C.** . Aceitação sensorial de leites fermentados probióticos. In: Simpósio sobre Inovação na Indústria de Lácteos, 2013, Campinas. Simpósio sobre Inovação na Indústria de Lácteos, 2013.
4. **SILVA E ALVES, A T** ; **ANTUNES, A. E. C.** ; **SPADOTI, L. M.** ; **TRENTO, F. K. H. S.** ; **ZACARCHENCO, P. B.** ; **GALLINA, D. A.** . Desenvolvimento e avaliação de leite desnatado pasteurizado lactose hidrolisado microfiltrado adicionado de probióticos. In: Simpósio sobre Inovação na Indústria de Lácteos, 2013, Campinas. Simpósio sobre Inovação na Indústria de Lácteos, 2013.
5. **ANTUNES, A. E. C.**; **SILVA E ALVES, A T** ; **SPADOTI, L. M** ; **GALLINA, D. A.** ; **TRENTO, F. K. H. S.** ; **GARCIA, A G** ; **MORENO, IZILDINHA** . Aceitabilidade de leite deslactosado microfiltrado adicionado ou não de probióticos. In: XVII Encontro Nacional e III Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2011, Cuiabá. XVII Encontro Nacional e III Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2011.
6. **GALLINA, D. A.** ; **ANTUNES, A. E. C.** ; **TRUS, B. D.** ; **REGINATO, A.** . Viabilidade de probióticos em bebida obtida a partir de iogurte adicionado de prebióticos e polpa de goiaba. In: XVII Encontro Nacional e III Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2011, Cuiabá. XVII Encontro Nacional e III Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2011.
7. **BORGES, B.** ; **GALLINA, D. A.** ; **ANTUNES, A. E. C.** ; **TRENTO, F. K. H. S.** ; **ZACARCHENCO, P. B.** ; **SILVA E ALVES, A T** ; **ORMENESE, R. C. S. C.** ; **GARCIA, A G** . Desenvolvimento de bebida tipo "smoothie simbiótico". In: 5º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica, 2011, Campinas. 5º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica, 2011.
8. **GONÇALVES, L. S.** ; **MORENO, IZILDINHA** ; **LISERRE, A. M.** ; **ANTUNES, A. E. C.** ; **Nisida, A. L. C.** ; **CHINELLATO, N. A.** ; **MENDONÇA, J. B.** . Microencapsulação de Bifidobacterium animalis em acetato ftalato celulose e avaliação de sua aplicação em néctar de acerola. In: 5º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica, 2011, Campinas. 5º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica, 2011.
9. **VIEIRA, M. C.** ; **ANTUNES, A. E. C.** ; **LERAYER, ALDA L S** ; **CAVICHIOLO, J. R.** ; **GOMES, R. A. R.** . Buttermilk probiótico: tecnologia e viabilidade econômica. In: 49º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, 2011, Belo Horizonte. 49º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, 2011.
10. **LISERRE, A. M.** ; **Nisida, A. L. C.** ; **MORENO, IZILDINHA** ; **MENEZES, C. R.** ; **CHINELLATO, N. A.** ; **GONÇALVES, L. S.** ; **ZACARCHENCO, P. B.** ; **ANTUNES, A. E. C.** . Avaliação da estabilidade de culturas probióticas microencapsuladas em néctar de frutas de diferentes sabores. In: Seminário sobre bebidas funcionais: tecnologia e inovação, 2010, Campinas. Seminário sobre bebidas funcionais: tecnologia e inovação, 2010.

11. SILVA E ALVES, A T ; TRENTTO, F. K. H. S. ; MORENO, I. ; LISERRE, A. M. ; ZACARCHENCO, P. B. ; **ANTUNES, A. E. C. ; GALLINA, D. A. ; TEIXEIRA, C G .** Avaliação de leite probiótico fermentado por *Lactobacillus casei* em monocultura. In: Seminário sobre bebidas funcionais: tecnologia e inovação, 2010, Campinas. Seminário sobre bebidas funcionais: tecnologia e inovação, 2010.
12. LISERRE, A. M. ; Nisida, A. L. C. ; MORENO, IZILDINHA ; MENEZES, C. R. ; CHINELLATO, N. A. ; MENDONÇA, J. B. ; GONÇALVES, L. S. ; SPADOTI, L. M. ; **ANTUNES, A. E. C. .** Funcionalidade de néctar de acerola simbiótico. In: Seminário sobre bebidas funcionais: tecnologia e inovação, 2010, Campinas. Seminário sobre bebidas funcionais: tecnologia e inovação, 2010.
13. GONÇALVES, L. S. ; MORENO, IZILDINHA ; LISERRE, A. M. ; MENEZES, C. R. ; **ANTUNES, A. E. C. ; MONTEIRO, L. R. ; MENDONÇA, J. B. ; AZAMBUJA, N. C. .** Estabilidade de bactérias probióticas encapsuladas pela técnica de secagem em "spray dryer" durante estocagem sob refrigeração. In: 4º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica, 2010, Campinas. 4º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica, 2010.
14. TRENTTO, F. K. H. S. ; MORENO, I. ; GALLINA, D. A. ; SILVA, A. T. ; ZACARCHENCO, P. B. ; LISERRE, A. M. ; CARNEIRO, C. G. ; **ANTUNES, A. E. C. .** Contagem de bactérias lácticas e probióticas em diferentes formulações de leites fermentados contendo ou não probióticos, após o processamento e durante a estocagem. In: 26 Congresso Nacional de Laticínios, 2009, Juiz de Fora. 26 Congresso Nacional de Laticínios, 2009.
15. HOSHINO, L. K. O. ; SPADOTI, L. M. ; ALVES, A. T. S. ; **ANTUNES, A. E. C. ; LISERRE, A. M. ; VAN DENDER, A. G ; GALLINA, D. A. ; MORENO, I. .** Estudo da hidrólise da lactose na obtenção de leite lactose hidrolisado microfiltrado e avaliação de parâmetros físico-químicos para determinação da sua vida útil. In: 3º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica, 2009, Campinas. 3º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica, 2009.
16. MICHELINI, R. P. ; MENEZES, C. R. ; MORENO, I. ; CHAVES, G. M. ; **ANTUNES, A. E. C. ; LISERRE, A. M. .** Aplicação da técnica de secagem em "spray drier" para obtenção de micropartículas com microrganismos probióticos. In: 3º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica, 2009, Campinas. 3º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica, 2009.
17. CARUSI, J ; ALVES, A. T. S. ; **ANTUNES, A. E. C. ; MORENO, I. ; SPADOTI, L. M ; LISERRE, A. M. ; ZACARCHENCO, P. B. ; TRENTTO, F. K. H. S. .** Desenvolvimento de leite desnatado microfiltrado com baixo teor de lactose adicionado de probióticos. In: 3º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica, 2009, Campinas. 3º Congresso Interinstitucional de Iniciação Científica, 2009.
18. **ANTUNES, A. E. C. ; MARASCA, E. T. G. ; MORENO, I. ; VAN DENDER, A. G ; LERAYER, A. L. S. .** Estudo da adequação de diferentes embalagens para buttermilk probiótico. In: 25º Congresso Nacional de Laticínios, 2008, Juiz de Fora. Anais do 25º Congresso Nacional de Laticínios, 2008.
19. **ANTUNES, A. E. C. ; SILVA, E. R. A. ; LUNA, D. H. ; FARIA, E. V. ; MORENO, I. ; LERAYER, A. L. S. .** Desenvolvimento de buttermilk probiótico de diversos sabores por teste sensorial com escala do ideal. In: 4º Congresso Nacional de Laticínios, 2007, Juiz de Fora. Anais do 4º Congresso Nacional de Laticínios, 2007. v. 62.
20. **ANTUNES, A. E. C. ; GRAEL, ELZA, T. ; MORENO, I. ; DOURADO, F. M. ; RODRIGUES, L. G. ; LERAYER, A. L. S. .** Parâmetros físicos e microbiológicos de leite fermentado probiótico tipo "buttermilk". In: Simpósio Brasileiro sobre Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios, 2006, Campinas. Simpósio Brasileiro sobre Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios.
21. **ANTUNES, A. E. C. ; SILVA, E. R. A. ; ALBUQUERQUE, I. P. S. ; LUNA, D. H. ; GRAEL, ELZA, T. ; MORENO, I. ; LERAYER, A. L. S. .** Avaliação de diferentes gomas para estabilização de buttermilk. In: Simpósio Brasileiro sobre Qualidade na Produção Industrial de Alimentos, 2006, Campinas. Simpósio Brasileiro sobre Qualidade na Produção Industrial de Alimentos, 2006.
22. **ANTUNES, A. E. C. ; ANTUNES, A. J. .** Efeito de parâmetros relacionados com a gelatinização de proteínas do soro do leite. In: XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2002, Porto Alegre. XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2002. p. 2884-2887.
23. **ANTUNES, A. E. C. ; CARDELLO, H. M. A. B. ; PAULA, A. ; BOTELHO, I. ; MOREIRA, A. S. ; MASSIH, D. A. ; HOFFMANN, L. ; SILVA, A. A. .** Estudo da viscosidade e percepção de gostos básicos para estudo de pacientes disfágicos. In: XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2002, Porto Alegre. XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2002. p. 3444-3447.
24. **ANTUNES, A. E. C. ; ANTUNES, A. J. .** Desenvolvimento de iogurte desnatado com características de textura e dessoragem de iogurte integral. In: II Jornada de Nutrição da UNESP de Botucatu, 2002. 2 Jornada de Nutrição da UNESP de Botucatu, 2002.
25. **ANTUNES, A. E. C. ; SELMO, M. ; ANTUNES, P. L. .** Rendimento e avaliação sensorial de maçãs (*Malus domestica*, Bork) branqueadas por forno de microondas e desidratadas. In: XVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1998, Rio de Janeiro. XVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro, 1998.

Resumos expandidos publicados em anais de congressos

1. CASTELANI, L. ; PFRIMER, K. ; GIGLIOTI, R. ; CLEFF, E. H. C. B. ; SALLES, M. S. V. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA ; ROMA Jr, L. C. .** INCLUSÃO DE *Thymus vulgaris* L. NA DIETA DE VACAS EM LACTAÇÃO E SEU EFEITO NA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE CRU. In: IX Congresso Brasileiro de Qualidade do Leite ? CBQL 2022, 2022, Goiânia. IX Congresso Brasileiro de Qualidade do Leite ? CBQL 2022, 2022. p. 177-179.
2. LOPES, J. O. ; **ANTUNES, A. E. C. ; MIYAHIRA, R. F. ; BEZERRA, R. M. N. .** POTENCIAL ANTIOXIDANTE E RISCO MICROBIOLÓGICOS DE GRÃOS GERMINADOS PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA. In: XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNICAMP, 2021, Campinas. XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNICAMP, 2021.
3. OLIVEIRA, M. M. ; **ANTUNES, A. E. C. ; BELLÍ, T. .** AVALIAÇÃO ALIMENTAR E HÍDRICA DE PRATICANTES DE ULTRAMARATONA.. In: XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNICAMP, 2021, Campinas. XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNICAMP, 2021.
4. AZAMBUJA-FERREIRA, N. C. ; MORENO, I. ; GALLINA, D. A. ; SPADOTI, L. M ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA .** Efeito da adição de cultura adjunta *Lactobacillus helveticus* (LH-B02) nas características sensoriais de queijo prato. In: Simpósio Leite e Saúde, 2015, Campinas. Anais do Simpósio Lácteos e Saúde, 2015.
5. CHINELLATO, N. A. ; MORENO, I. ; GALLINA, D. A. ; SPADOTI, L. M ; MOTTA, E. M. P. ; PACHECO, MARIA TERESA BERTOLDO ; QUEIROZ, A. L. M. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA .** Efeito da adição de cultura adjunta

Lactobacillus helveticus (LH-B02) na proteólise e na liberação de aminoácidos livres e peptídeos bioativos em queijo prato. In: Simpósio Leite e Saúde, 2015, Campinas. Anais do Simpósio Lácteos e Saúde, 2015.

6. **ANTUNES, A. E. C.**; LISERRE, A. M. ; Nisida, A. L. C. ; MORENO, I. ; NORBA, R. A. ; CHINELLATO, N. A. ; MENDONÇA, J. B. ; GONÇALVES, L. S. . Development os symbiotic juice with the addition of inulin and microencapsulated probiotic cultures. In: International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics - IPC, 2011, Kosice - Slovakia. International Scientific Conference Protiotics and Prebiotics - Conference Proceedings, 2011. p. 74-74.

Resumos publicados em anais de congressos

1. PENA, F. L. ; CORREA, M. ; SILVA, C. D. ; DUARTE, M. C. T. ; ROSTAGNO, M. A. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** . Atividade antimicrobiana de extratos vegetais frente a microrganismos patogênicos, deteriorantes e de interesse tecnológico. In: Congresso Internacional de Microbiologia em Língua Portuguesa, 2022, On-line (Braga, Portugal). Congresso Internacional de Microbiologia em Língua Portuguesa, 2022.
2. PENA, F. L. ; BEZERRA, R. M. N. ; ROSTAGNO, M. A. ; **ANTUNES, A. E. C.** . ANTIOXIDANT ACTIVITY OF PLANT EXTRACTS AND BREADS ENRICHED WITH THESE EXTRACTS. In: 2nd International Congress on Bioactive Compounds and 3rd International Workshop on Bioactive Compounds: Personal Nutrition, Ageing and Food Science, 2022, Campinas. 2nd International Congress on Bioactive Compounds and 3rd International Workshop on Bioactive Compounds: Personal Nutrition, Ageing and Food Science, 2022.
3. CURTI, C. ; OLIVARES LA MADRI, A. P. ; SAJAMA, NJ ; **ANTUNES, A. E. C.** ; VINDEROLA, GABRIEL ; RAMON, A. . Producción de yogur enriquecido con extracto de lupino andino (*Lupinus mutabilis*) y evaluación de su actividad antioxidante. In: IX Congreso Argentino de Alimentos siglo XXI, 2022, Comodoro Rivadavia. IX Congreso de Alimentos: siglo XXI: alimentación sustentable y nutrición saludable. Comodoro Rivadavia: Editorial Universitaria de la Patagonia, 2022. p. 235-235.
4. MIYAHIRA, R. F. ; LOPES, J. O. ; SCHARLACK, N. K. ; **ANTUNES, A. E. C.** . MICROBIAL QUALITY OF SPROUT BEFORE AND AFTER SANITIZATION PROCESS. In: Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2021, On-line. Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2021.
5. SCHARLACK, N. K. ; VIRGILIO, A. C. S. ; Simabuco, Fernando Moreira ; MIYAHIRA, R. F. ; **ANTUNES, A. E. C.** . AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO COALHO E CARACTERIZAÇÃO MOLECULAR DE SEUS ISOLADOS. In: Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2021. Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2021.
6. FABIANO, G. A. ; PENA, F. L. ; SOUZA, M. C. ; ROSTAGNO, M. A. ; **COSTA ANTUNES, ADRIANE ELISABETE** . EXTRAÇÃO E ANÁLISE DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE COMPOSTOS OBTIDOS DE FONTES NATURAIS PARA AMPLIAR A CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. In: XXVIII Congresso de Iniciação científica da Unicamp, 2020, Campinas. XXVIII Congresso de Iniciação científica da Unicamp, 2020.
7. VIEIRA, I. A. ; VALLE, M. C. P. R. ; SARTORATTO, A. ; FINO, L. C. ; CUNHA, D. T. ; BENATTI, F. ; **COSTA ANTUNES, ADRIANE ELISABETE** . ?EFEITO DO CONSUMO DE SORVETE SIMBIÓTICO NA PRODUÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA CURTA, DE AMÔNIA E NO pH FECAL DE MILITARES EM TREINAMENTO DE CAMPO. In: XXVIII Congresso de Iniciação científica da Unicamp, 2020, Campinas. XXVIII Congresso de Iniciação científica da Unicamp, 2020.
8. VIRGILIO, A. C. S. ; SCHARLACK, N. K. ; **COSTA ANTUNES, ADRIANE ELISABETE** . Avaliação da qualidade microbiológica de queijo coalho. In: XXVIII Congresso de Iniciação científica da Unicamp, 2020, Campinas. XXVIII Congresso de Iniciação científica da Unicamp, 2020.
9. SISONETO BISINOTTO, MARIANA ; SILVA, D. C. ; DE CARVALHO FINO, LUCIANA ; SIMABUCO, F. M. ; BEZERRA, R. M. N. ; **COSTA ANTUNES, ADRIANE ELISABETE** ; PACHECO, M. T. B. . PALM KERNEL CAKE ANTIOXIDANT CAPACITY AND POTENTIAL PREBIOTIC EFFECT AFTER IN VITRO SIMULATED GASTROINTESTINAL DIGESTION. In: INTERNATIONAL WORKSHOP ON ADVANCES OF PROBIOTICS AND PREBIOTICS (IWAPP), 2020, Campinas. INTERNATIONAL WORKSHOP ON ADVANCES OF PROBIOTICS AND PREBIOTICS (IWAPP), 2020. p. 81-82.
10. VIEIRA, I. A. ; VALLE, M. C. P. R. ; SARTORATTO, A. ; FINO, L. C. ; SIVIERI, K. ; CUNHA, D. T. ; BENATTI, F. ; **COSTA ANTUNES, ADRIANE ELISABETE** . EFFECT OF SYNBIOTIC ICE CREAM CONSUMPTION ON THE PRODUCTION OF SHORT CHAIN FATTY ACIDS, AMMONIA AND PH OF THE FECES OF MILITARY IN FIELD TRAINING. In: INTERNATIONAL WORKSHOP ON ADVANCES OF PROBIOTICS AND PREBIOTICS (IWAPP), 2020, Campinas. INTERNATIONAL WORKSHOP ON ADVANCES OF PROBIOTICS AND PREBIOTICS (IWAPP), 2020. p. 96-97.
11. LOPES, A. S. ; SARTORATTO, A. ; BERLOLODO, R. ; **COSTA ANTUNES, ADRIANE ELISABETE** ; DUARTE, M. C. T. . EXTRATOS DE CASCA DE FRUTOS: AVALIAÇÃO DO EFEITO INIBIDOR SOBRE LACTOBACILLUS RHAMNOSUS, BACTÉRIA PROBIÓTICA. In: INTERNATIONAL WORKSHOP ON ADVANCES OF PROBIOTICS AND PREBIOTICS (IWAPP), 2020. INTERNATIONAL WORKSHOP ON ADVANCES OF PROBIOTICS AND PREBIOTICS (IWAPP), 2020. p. 100-101.
12. FREITAS, S. M. ; MORAIS, M. A. ; FRANCO, B. ; DE CARVALHO FINO, LUCIANA ; ESTEVES, A. M. ; **COSTA ANTUNES, ADRIANE ELISABETE** . EFFECT OF SUPPLEMENTATION OF WISTAR RATS WITH PROBITICS FERMENTED MILK ON THE GUT-BRAIN AXIS WITH EMPHASIS IN BEHAVIOR. In: INTERNATIONAL WORKSHOP ON ADVANCES OF PROBIOTICS AND PREBIOTICS (IWAPP), 2020, Campinas. INTERNATIONAL WORKSHOP ON ADVANCES OF PROBIOTICS AND PREBIOTICS (IWAPP), 2020. p. 108-109.
13. GODOY, H. A. ; SANO, R. Y. ; MAZON, T. ; FARIA, A. M. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** ; SIMABUCO, F. M. ; RANGEL, A. . Identification of bacteria in hospital environments by fluorescence spectroscopy. In: Brazilian Technology Symposium's 20, 2020, Online. Brazilian Technology Symposium's 20, 2020.
14. FREITAS, SAMARA DE ; **MORAES, ADRIANE DE** ; ESTEVES, ANDREA ; ABDA, MILCA ; FRANCO, BEATRIZ ; FINO, LUCIANA . Effect of supplementation of wistar rats with probiotic fermented milk on the gut-brain axis with emphasis in behavior. In: Congresso de Iniciação Científica UNICAMP, 2019. Resumos do.... p. 1.
15. FABIANO, GIOVANNA ; **MORAES, ADRIANE DE** ; BUENO, ROSANA ; BEZERRA, ROSÂNGELA ; CUNHA, DIOGO DA . Sensorial analysis of functional preparations developed for 9 to 15 years old students from Campinas/SP. In: Congresso de Iniciação Científica UNICAMP, 2019. Resumos do.... p. 1.
16. VIEIRA, ISABEL ; **MORAES, ADRIANE DE** ; PELATIERI, MARIA ; CUNHA, DIOGO DA ; GALLINA, DARLILA . Effect of symbiotic ice cream supplementation on immune response, general health, sleepiness and mood of military in field training. In: Congresso de Iniciação Científica UNICAMP, 2019. Resumos do.... p. 1.
- 17.

- CORSO, GISLAINE DEL ; **MORAES, ADRIANE DE** ; MATIOLI, ANDRÉ . Mites and fungi recognition in canastra cheese surface. In: Congresso de Iniciação Científica UNICAMP, 2019. Resumos do.... p. 1.
18. SOUZA, M. C. ; PENA, F. L. ; SILVA, L. C. ; DERLAMELINA, C. ; DUARTE, M. C. T. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** ; ROSTAGNO, M. A. . Evaluation of the antimicrobial potential of bioactive compounds of black tea (*Camellia sinensis*). In: XXI Congresso Latinoamericano y del Caribe de C&T de Alimentos & XVII Congreso Argentino de C&T de Alimentos, 2019, Buenos Aires. XXI Congresso Latinoamericano y del Caribe de C&T de Alimentos & XVII Congreso Argentino de C&T de Alimentos, 2019.
19. FINO, L. C. ; PENA, FÁBIO DE LIMA ; SILVA, T. R. ; RODRIGUES, V. C. C. ; SILVA, L. G. S. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** . Survival of different probiotics in fermented dairy drinks to simulated digestion process. In: II International Workshop on Advances of Probiotics for Food and Veterinary Applications, 2018, Limeira. II International Workshop on Advances of Probiotics for Food and Veterinary Applications. Limeira, 2018. p. 66-67.
20. RODRIGUES, V. C. C. ; SILVA, L. G. S. ; PENA, FÁBIO DE LIMA ; BARBOSA, M. G. ; SIMABUCO, F. M. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** . Ice cream matrix was more suitable for probiotics survival after simulated digestion when compared to probiotic supplement. In: II International Workshop on Advances of Probiotics for Food and Veterinary Applications, 2018, Limeira. II International Workshop on Advances of Probiotics for Food and Veterinary Applications. Limeira, 2018. p. 68-69.
21. CASTRO, A. P. R. B. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** ; SIMABUCO, F. M. ; MASSA, G. O. ; CORONA, L. P. ; BEZERRA, R. M. N. . Beetroot leaves (*Beta vulgaris* L.) assist in cholesterol reduction in dyslipidemic obese adults. In: 19th Biennial meeting for the Society for Free Radical Research International (SFRRRI), 2018, Lisboa. Free Radical Biology and Medicine, 2018. v. 120. p. S123-S123.
22. **ANTUNES, A. E. C.** ; RODRIGUES, V. C. C. ; SILVA, L. G. S. ; BARBOSA, M. G. ; SIMABUCO, F. M. . Fermented milk as vehicle improves survival and metabolic status of probiotics in simulated digestion. In: The 7th Beneficial Microbes Conference, 2018, Amsterdam. The 7th Beneficial Microbes Conference, 2018.
23. PENA, F. L. ; FINO, L. C. ; BEZERRA, R. M. N. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Bioavailability of phenolic compounds from a new sport dairy drink submitted to digestion. In: 1st International Congress on Bioactive Compounds, 2018, Campinas. 1st International Congress on Bioactive Compounds, 2018.
24. CORREA, M. ; PENA, F. L. ; SILVA, L. C. ; SANTOS, M. P. ; SUMERE, B. R. ; DERLAMELINA, C. ; DUARTE, M. C. T. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; ROSTAGNO, M. A. . Purification of flavonoids of black tea (*Camellia sinensis*) by the online co-operation of the extraction with pressurized liquids and solid phase extraction and assessment of its antimicrobial potential. In: 1st International Congress on Bioactive Compounds, 2018, Campinas. 1st International Congress on Bioactive Compounds, 2018.
25. MERLINI, V. V. ; PEREIRA, G. V. R. ; SILVA, L. T. ; SILVA, F. C. ; ROSSI, R. ; PENA, F. L. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Microbial evaluation of leafy vegetables produced by organic and conventional farming systems. In: VIII Simpósio de Microbiologia Aplicada, 2017, Rio Claro. VIII Simpósio de Microbiologia Aplicada, 2017.
26. CHAVES, F. M. ; QUARESMA, P. G. F. ; SILVA, L. G. S. ; SILVA, F. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Desempenho esportivo, microbiota intestinal e função barreira em ratos Wistar suplementados com bebida esportiva contendo romã, probiótico e whey e submetidos a exercício agudo. In: PREPROSIM, 2017, São Paulo. 19 Fórum Paulista de Pesquisa em Nutrição Clínica e Experimental no GANEPÃO, 2017.
27. CHAVES, F. M. ; SILVA, L. G. S. ; PENA, F. L. ; QUARESMA, P. G. F. ; BATISTA, I. L. ; AQUINO, B. M. ; FUSARO, M. C. G. ; RODRIGUES, H. G. ; SIMABUCO, F. M. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Análise de mieloperoxidase (MPO) e de citocinas em ratos Wistar suplementados com bebida esportiva contendo romã, probiótico e whey após serem submetidos a exercício físico agudo. In: 12 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2017, Campinas. 12 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2017.
28. PENA, F. L. ; FINO, L. C. ; SILVA, T. R. ; RODRIGUES, V. C. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Digestão simulada de bebida esportiva contendo probiótico, whey protein e suco de romã. In: 12 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2017, Campinas. 12 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2017.
29. PENA, F. L. ; FINO, L. C. ; SILVA, T. R. ; RODRIGUES, V. C. C. ; SILVA, L. G. S. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Otimização sensorial de bebida esportiva. In: 12 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2017, Campinas. 12 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2017.
30. PENA, F. L. ; CHAVES, F. M. ; INACIO, G. R. F. ; FINO, L. C. ; SAKAMAE, P. T. ; BEZERRA, R. M. N. ; ROSTAGNO, M. A. ; AGUIAR, A. ; EBERLING, M. N. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Survival of probiotics in the presence of phenolics from pomegranate juice. In: International Workshop on Advances of Probiotics for Food and Veterinary Applications, 2016, Campinas. International Workshop on Advances of Probiotics for Food and Veterinary Applications, 2016. p. 46-47.
31. CHAVES, F. M. ; PENA, F. L. ; SIMABUCO, F. M. ; BEZERRA, R. M. N. ; FERRAZ, P. L. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Antimicrobial and antioxidant activity of extracts of pomegranate peel, pomegranate juice and nutmeg and its effects on pathogens and probiotic cultures. In: International Workshop on Advances of Probiotics for Food and Veterinary Applications, 2016, Campinas. International Workshop on Advances of Probiotics for Food and Veterinary Applications, 2016. p. 45.
32. SAKAMAE, P. T. ; PENA, F. L. ; FINO, L. C. ; CHAVES, A. C. S. D. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Seletividade e taxa de recuperação de probióticos em diversos meios de cultura. In: International Workshop on Advances of Probiotics for Food and Veterinary Applications, 2016, Campinas. International Workshop on Advances of Probiotics for Food and Veterinary Applications, 2016. p. 48.
33. SAKAMAE, P. T. ; PENA, F. L. ; FINO, L. C. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** . Avaliação do probiótico ideal para aplicação em nova bebida esportiva contendo polpa de romã e isolado proteico do soro de leite. In: XXIV Congresso de Iniciação Científica da UNICAMP, 2016, Campinas. XXIV Congresso de Iniciação Científica da UNICAMP, 2016.
34. FINO, L. C. ; PENA, F. L. ; CHAVES, F. M. ; INACIO, G. R. F. ; SAKAMAE, P. T. ; SILVA, T. R. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** . Otimização de parâmetros sensoriais de bebida esportiva contendo probiótico, polpa de romã e isolado proteico do soro de leite. In: XXIV Congresso de Iniciação Científica da UNICAMP, 2016, Campinas. XXIV Congresso de Iniciação Científica da UNICAMP, 2016.
35. CHAVES, F. M. ; PENA, F. L. ; INACIO, G. R. F. ; COUTO, C. ; SILVA, T. R. ; GASPAS, R. C. ; MUNOZ, V. R. ; PAULI, J. R. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Effect of a new sport drink containing probiotic, whey protein and pomegranate (*Punica granatum* L.) on physical performance in rats. In: International Workshop Bioactive Compounds: From Food Science to Human Nutrition, 2016, Campinas. International Workshop Bioactive Compounds: From Food Science to Human Nutrition, 2016.

36. PENA, F. L. ; SAKAMAE, P. T. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** . Qualidade microbiológica de vegetais minimamente processados servidos em redes de fast food e em unidade de alimentação e nutrição nas cidades de Limeira e Campinas. In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2015, Campinas. Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2015.
37. CHAVES, F. M. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; SILVA, F. G. D. ; PENA, F. L. ; BEZERRA, R. M. N. . Evaluation of antimicrobial and antioxidant activity of bioactive compounds present in vegetables and spices consumed in Brazil. In: Oxygen Club of California World Congress 2014, 2014, Davis, California. Oxygen Club of California World Congress 2014, 2014. p. 77.
38. SORAGNI, L. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Análise microbiológica de alface (*Lactuca sativa*) minimamente processada. In: XXII Congresso de Iniciação Científica, 2014, Campinas. XXII Congresso de Iniciação Científica, 2014.
39. PAULO, K. H. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Análise microbiológica de agrião (*Rorippa nasturtium-aquaticum*) minimamente processada. In: XXII Congresso de Iniciação Científica, 2014, Campinas. XXII Congresso de Iniciação Científica, 2014.
40. AZAMBUJA, N. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; MORENO, IZILDINHA ; GRAGNANI, M. A. ; MARIN, T. . Selective count of *Lactobacillus helveticus* (LH-B02) used as adjunct culture in Prato cheese. In: BIOMICROWORLD, 2013, Madri. V International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology, 2013. p. 272-272.
41. PENA, F. L. ; REGINATO, A. ; GIORDANO, L. C. R. S. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Treinamento de lactantes para minimizar contagens microbianas do leite materno oferecido para bebês da pediatria do HC/UNICAMP. In: XXI Congresso de Iniciação Científica, 2013, Campinas. XXI Congresso de Iniciação Científica, 2013.
42. REGINATO, A. ; PENA, F. L. ; GIORDANO, L. C. R. S. ; KINCHOCKU, H. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Avaliação microbiológica de fórmulas infantis oferecidos para bebês da pediatria do HC/UNICAMP. In: XXI Congresso de Iniciação Científica, 2013, Campinas. XXI Congresso de Iniciação Científica, 2013. p. 27.
43. REGINATO, A. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; TRENTO, F. K. H. S. ; GIORDANO, L. C. R. S. . Avaliação da qualidade microbiológica de leite materno e fórmulas infantis oferecidas para bebês da pediatria do HC/UNICAMP. In: XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, 2012, Campinas. XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, 2012.
44. BERBARI, S. A. G. ; COELHO, A. L. A. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; LISERRE, A. M. ; MORENO, I. . Avaliação da aceitabilidade e da estabilidade ao armazenamento de néctar de acerola simbiótico. In: XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, 2012, Campinas. XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, 2012.
45. GALLINA, D. A. ; ZACARCHENCO, P.B. ; ORMENESE, R. C. S. C. ; GARCIA, A G ; **ANTUNES, A. E. C.** . Sensorial acceptance and probiotic viability of a dairy based smoothie containing guava pulp. In: 16th IUFost - World Congress of Food Science and Technology, 2012, Foz do Iguaçu. 16th IUFost - World Congress of Food Science and Technology, 2012.
46. GALLINA, D. A. ; ZACARCHENCO, P.B. ; TRENTO, F. K. H. S. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; MORENO, I. . Development of a synbiotic dairy based smoothie. In: 16th IUFost - World Congress of Food Science and Technology, 2012, Foz do Iguaçu. 16th IUFost - World Congress of Food Science and Technology, 2012.
47. REGINATO, A. ; GIORDANO, L. C. R. S. ; TRENTO, F. K. H. S. ; ROCAGLIA, M. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Avaliação microbiológica de leite materno e fórmulas infantis oferecidos para bebês da pediatria do HC/UNICAMP. In: XX Congresso Interno de Iniciação Científica, 2012, Campinas. XX Congresso Interno de Iniciação Científica, 2012.
48. Menck, V. F. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Diagnóstico situacional de unidade de alimentação e nutrição e elaboração de manual de boas práticas de fabricação em Unidade de Alimentação e Nutrição. In: XX Congresso Interno de Iniciação Científica, 2012, Campinas. XX Congresso Interno de Iniciação Científica, 2012.
49. MIRANDA, M. L. P. ; Silva, M. D. ; Vidal, J. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Perfil antropométrico e avaliação do consumo alimentar de alunos da Faculdade de Ciências Aplicadas/Unicamp. In: XIX Congresso Interno de Iniciação Científica, 2011, Campinas. XIX Congresso Interno de Iniciação Científica, 2011. p. 30-30.
50. REGINATO, A. ; CHINELLATO, N. A. ; MENDONÇA, J. B. ; LISERRE, A. M. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Avaliação da viabilidade de células livres e microencapsulada de probióticos em alíquotas congeladas e em diferentes produtos funcionais.. In: XIX Congresso Interno de Iniciação Científica, 2011, Campinas. XIX Congresso Interno de Iniciação Científica, 2011. p. 30-30.
51. **ANTUNES, A. E. C.** ; SPADOTI, L. M. ; SILVA E ALVES, A T ; LISERRE, A. M. ; ZACARCHENCO, P.B. ; GALLINA, D. A. ; MORENO, IZILDINHA ; TRENTO, F. K. H. S. ; CARUSI, J. ; VAN DENDER, ARIENE G F ; MARASCA, E. T. G. . Development of delactosed, microfiltered milk added with a probiotic culture. In: Symposium on Science and Technology of Fermented Milk, 2010, Tromso. IDF - Symposium on Science and Technology of Fermented Milk, 2010.
52. GALLINA, D. A. ; TRENTO, F. K. H. S. ; MORENO, I. ; SILVA E ALVES, A T ; ZACARCHENCO, P. B. ; LISERRE, A. M. ; TEIXEIRA, C G ; **ANTUNES, A. E. C.** . Lactic acid probiotic bacteria counts in different fermented milk formulations. In: Symposium on Science and Technology of Fermented Milk, 2010, Tromso. IDF - Symposium on Science and Technology of Fermented Milk, 2010.
53. GALLINA, D. A. ; TRENTO, F. K. H. S. ; LISERRE, A. M. ; ZACARCHENCO, P.B. ; SILVA E ALVES, A T ; **ANTUNES, A. E. C.** . Sensory acceptability of fermented milks containing different lactic and probiotic bacteria. In: Symposium on Science and Technology of Fermented Milk, 2010, Tromso. IDF - Symposium on Science and Technology of Fermented Milk, 2010.
54. LISERRE, A. M. ; ZACARCHENCO, P. B. ; MENEZES, C. R. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; CARDOZO, G M B ; MORENO, IZILDINHA . Production of microcapsules of *Lactobacillus acidophilus* to add in dairy products. In: ADSA-PSA-AMPA-CSAS-ASAS Joint Annual Meeting, 2010, Denver. Journal of Animal Science, 2010. v. 93. p. 806-807.
55. **ANTUNES, A. E. C.** ; LISERRE, A. M. ; Nisida, A. L. C. ; MORENO, I. ; MENDONÇA, J. B. . Néctar de acerola adicionado de cultura probiótica microencapsulada e inulina. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Ciência e Tecnologia de Alimentos: potencialidades, desafios e inovações, 2010. p. 443-443.
56. **ANTUNES, A. E. C.** ; LISERRE, A. M. ; Nisida, A. L. C. ; MORENO, I. ; CHINELLATO, N. A. . Desenvolvimento de néctar de frutas simbiótico: triagem entre sabores e culturas probióticas. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Ciência e Tecnologia de Alimentos: potencialidades, desafios e inovações, 2010. p. 223-223.
57. MORENO, I. ; LISERRE, A. M. ; GONÇALVES, L. S. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; MENEZES, C. R. . Estabilidade de culturas simbióticas imobilizadas em acetato ftalato de celulose durante a estocagem e após simulação do sistema gastrintestinal. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Ciência e Tecnologia de Alimentos: potencialidades, desafios e inovações, 2010. p. 258-258.
- 58.

- Bosko, A. C. F. ; MIRANDA, M. L. P. ; REGINATO, A. ; BORIN, J. P. ; MERCADANTE, J. A. M. ; CHACON-MIKAHIL, M. P. T. ; CAVAGLIERI, C. R. ; DANIEL, J. F. ; MONTAGNER, P. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Avaliação nutricional e consumo alimentar de árbitros da Liga Brasileira de Basquetebol. In: Mega Evento de Nutrição, 2010, São Paulo. Mega Evento de Nutrição, 2010.
59. MIRANDA, M. L. P. ; Bosko, A. C. F. ; LANA, C. ; BORIN, J. P. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Padrão alimentar e perfil antropométrico dos alunos da Faculdade de Ciências Aplicadas/UNICAMP campus de Limeira. In: Mega Evento de Nutrição, 2010, São Paulo. Mega Evento de Nutrição, 2010.
60. MENEZES, C. R. ; CALDERÓN, L. P. P. ; CHAVES, G. M. ; MICHELINI, R. P. ; CARDOZO, G. M. B. Q. ; SILVA, R. A. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; LISERRE, A. M. ; MORENO, I. . Estudo da microencapsulação de *Lactobacillus acidophilus* por spray dryer. In: IV Simpósio de Microbiologia Aplicada, 2009, Rio Claro. IV Simpósio de Microbiologia Aplicada, 2009.
61. **ANTUNES, A. E. C.** ; SILVA E ALVES, A T ; LISERRE, A. M. ; SPADOTI, L M. ; CARUSI, J ; MORENO, I. ; ZACARCHENCO, P.B. ; TRENTO, F. K. H. S. ; GALLINA, D. A. ; MENEZES, C. R. . Viabilidade de culturas probióticas em smoothie simbiótico. In: 10 Congresso da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 2009, São Paulo. Nutrire (São Paulo), 2009. p. 60-60.
62. MENEZES, C. R. ; CHAVES, G. M. ; MICHELINI, R. P. ; LISERRE, A. M. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; CARDOZO, G. M. B. Q. ; MELO, I.S. ; MORENO, I. . Microencapsulação de *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* por spray dryer e estudo da adição de termoprotetor. In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2009, Campinas. Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2009.
63. SILVA E ALVES, A T ; MORENO, I. ; TRENTO, F. K. H. S. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; CARUSI, J ; VAN DENDER, ARIENE G F ; ZACARCHENCO, P. B. ; LISERRE, A. M. ; SPADOTI, L. M ; GALLINA, D. A. ; MARASCA, ELZA T G . Viabilidade de probióticos em leite deslactosado microfiltrado com baixo teor de lactose. In: 8º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2009, Campinas. 8º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2009.
64. SPADOTI, L M. ; VAN DENDER, A. G ; SILVA E ALVES, A T ; **ANTUNES, A. E. C.** ; LISERRE, A. M. ; MORENO, I. ; ZACARCHENCO, P. B. ; GALLINA, D. A. ; TRENTO, F. K. H. S. . Parâmetros físico-químicos e microbiológicos para determinação da vida útil de leite lactose hidrolisado microfiltrado. In: 8º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2009, Campinas. 8º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2009.
65. TRENTO, F. K. H. S. ; SILVA E ALVES, A T ; MORENO, I. ; LISERRE, A. M. ; SPADOTI, L. M ; **ANTUNES, A. E. C.** ; MARASCA, ELZA T G . Estudo comparativo do comportamento de culturas probióticas adicionadas em leite microfiltrado. In: 25º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2009, Porto de Galinhas. 25º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2009.
66. MENEZES, C. R. ; CHAVES, G. M. ; MICHELINI, R. P. ; LISERRE, A. M. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; CARDOZO, G. M. B. Q. ; MELO, I.S. ; MORENO, I. . Microencapsulação de culturas probióticas por spray dryer. In: 25º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2009, Porto de Galinhas. 25º Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2009.
67. **ANTUNES, A. E. C.** ; SPADOTI, L M. ; TORRES, A ; LISERRE, A. M. ; CARUSI, J ; SANTOS, R. T. ; ZACARCHENCO, P.B. ; GALLINA, D. A. ; MORENO, I. ; TRENTO, F. K. H. S. ; VAN DENDER, A. G ; MARASCA, E. T. G. . Microfiltered milk with added probiotic cultures. In: I Simpósio Internacional: Prebióticos e Probióticos em Produtos Lácteos, 2008, Campinas. I Simpósio Internacional: Prebióticos e Probióticos em Produtos Lácteos. São Paulo: TECART, 2008.
68. SILVA, M. E. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; PACHECO, M. T. B. . Novo ingrediente lácteo para utilização em iogurte probiótico: coacervado de proteínas de soro de leite com carboximetil celulose. In: I Simpósio Internacional: Prebióticos e Probióticos em Produtos Lácteos, 2008, Campinas. I Simpósio Internacional: Prebióticos e Probióticos em Produtos Lácteos, 2008.
69. AZAMBUJA, N. C. ; ZACARCHENCO, P.B. ; LISERRE, A. M. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; TRENTO, F. K. H. S. ; GALLINA, D. A. ; SPADOTI, L. M ; TORRES, A ; MORENO, I. ; VAN DENDER, A. G ; MARASCA, E. T. G. ; FLEURI, L. F. . Acidificação do leite para fabricação de queijo frescal probiótico. In: I Simpósio Internacional: Prebióticos e Probióticos em Produtos Lácteos, 2008, Campinas. I Simpósio Internacional: Prebióticos e Probióticos em Produtos Lácteos, 2008.
70. **ANTUNES, A. E. C.** ; ORTIN, T. A. ; AVILA, L. A. M. ; SILVA, P. G. ; FARIA, E. V. ; MARASCA, E. T. G. ; MORENO, I. ; ANTUNES, P. L. ; LERAYER, A. L. S. . Acceptance and preference of probiotic buttermilk. In: I Simpósio Internacional: Prebióticos e Probióticos em Produtos Lácteos, 2008, Campinas. I Simpósio Internacional: Prebióticos e Probióticos em Produtos Lácteos, 2008.
71. SILVA, M. E. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; SILVA, E. R. A. ; PACHECO, M. T. B. . Desenvolvimento de iogurte probiótico adicionado de coacervado de proteínas de soro de leite com polissacarídeo. In: IV Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios, 2007, Buenos Aires. IV Jornadas Internacionales de Proteínas y Coloides Alimentarios, 2007.
72. SILVA, M. E. C. ; PACHECO, M. T. B. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; SILVA, E. R. A. . Desenvolvimento de produtos lácteos probióticos adicionados de coacervado de proteínas de soro de leite com polissacarídeos. In: Congresso Insterinstitucional de Iniciação Científica 2007, 2007, Campinas. Anais do Congresso Insterinstitucional de Iniciação Científica 2007, 2007.
73. **ANTUNES, A. E. C.** ; SILVA, E. R. A. ; LUNA, D. H. ; FARIA, E. V. ; GRAEL, ELZA, T. ; MORENO, I. ; LERAYER, A. L. S. . Aceitação de buttermilk probiótico de vários sabores nas versões com sacarose e sucralose. In: 7º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2007, Campinas. Anais do 7º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 2007.
74. **ANTUNES, A. E. C.** ; Silva, E. R. A. ; LUNA, D. H. ; ROCHA, L. M. ; VAN DENDER, A. G ; GRAEL, ELZA, T. ; MORENO, I. ; LERAYER, A. L. S. . Caracterização físico-química de buttermilk probiótico de diversos sabores nas versões com sacarose e sucralose. In: 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2007, Campinas. Anais do 7º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2007.
75. **ANTUNES, A. E. C.** ; GRAEL, ELZA, T. ; MORENO, I. ; RODRIGUES, L. G. ; DOURADO, F. M. ; LERAYER, A. L. S. . Culture medium modification for selective enumeration of *bifidobacterium lactis* in probiotic buttermilk. In: Scientific and Technological Challenges in Fermented Milk, 2006, Sirmione. Scientific and Technological Challenges in Fermented Milk / 2nd IDF Dairy Science and Technology Week.
76. **ANTUNES, A. E. C.** ; SILVA, E. R. A. ; ALBUQUERQUE, I. P. S. ; GRAEL, ELZA, T. ; MORENO, I. ; LERAYER, A. L. S. . Influência do tipo de matéria-prima no crescimento e viabilidade de *bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* em bebida láctea fermentada probiótica. In: XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2006, Curitiba. XX Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2006.
77. **ANTUNES, A. E. C.** ; CAZZETTO, T. F. ; CARDELLO, H. M. A. B. . Cinética de fermentação e pós-acidificação de iogurtes adicionados de concentrado protéico de soro de leite. In: V Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003, Campinas. V Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. Campinas, 2003.
78. **ANTUNES, A. E. C.** ; DE LA HOZ, L ; CARDELLO, H. M. A. B. . Efeito da adição de concentrado protéico de soro de leite e do leite em pó desnatado na obtenção de iogurtes através de SE-HPLC. In: V Congresso Latino Americano de Ciência de

- Alimentos, 2003, Campinas. V Congresso Latino Americano de Ciência de Alimentos. Campinas, 2003.
79. **ANTUNES, A. E. C.;** CARDELLO, H. M. A. B. . Avaliação sensorial de iogurte natural desnatado adicionado de concentrado protéico de soro de leite. In: V Congresso Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003, Campinas. V Congresso Latino Americano de Ciência de Alimentos. Campinas, 2003.
80. **ANTUNES, A. E. C.;** PAULA, A. ; SILVA, A. A. ; BOTELHO, I. ; CARDELLO, H. M. A. B. . Estudo da viscosidade de alimentos adicionados de espessante comercial para orientação de pacientes com disfagia. In: V Congresso Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003, Campinas. V Congresso Latino Americano de Ciência de Alimentos. Campinas, 2003.
81. **ANTUNES, A. E. C.;** CAZETTO, T. F. ; CARDELLO, H. M. A. B. . Viabilidade das culturas lácticas e probióticas em iogurte adicionado de concentrado protéico de soro de leite em função do período de estocagem. In: V Congresso Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003, Campinas. V Congresso Latino Americano de Ciência de Alimentos. Campinas, 2003.
82. **CAZETTO, T. F. ; ANTUNES, A. E. C. ;** CARDELLO, H. M. A. B. . Perfil de textura e sinérese de iogurte adicionado de concentrado protéico de soro de leite.. In: V Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003, Campinas. V Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. Campinas, 2003.
83. **CAZETTO, T. F. ; ANTUNES, A. E. C. ;** CARDELLO, H. M. A. B. . Viabilidade das culturas ácido-lácticas e probióticas em iogurtes desnatados adicionados de concentrado protéico de soro do leite. In: V Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003. 5 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003.
84. **ANTUNES, A. E. C.;** ANTUNES, A. J. . Desenvolvimento de iogurte desnatado com perfil de textura e sinérese similares ao iogurte integral. In: II Jornada de Nutrição de Botucatu, 2002, Botucatu. II Jornada de Nutrição de Botucatu, 2002.
85. **ANTUNES, A. E. C.;** ELIAS, C. B. ; MORAES, C. B. ; SABBAG, E. C. ; ANTUNES, A. J. . Estudo de parâmetros de gelatinização de concentrado protéico de soro de leite e da aplicação em pudins. In: IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2001, Campinas. IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. Campinas, 2001. p. 230.
86. **ANTUNES, A. E. C.;** MOREIRA, A. S. ; VENDRUSCOLO, J. L. ; VENDRUSCOLO, C. T. . Characterization of Xanthomonas campestris pv pruni strains by production, viscosity and chemical composition of xanthan produced. In: V International Hydrocolloids Conference, 2000, North Carolina. V International Hydrocolloids Conference, 2000. p. 101.
87. **ANTUNES, A. E. C.;** GRANADA, G. ; MENDONÇA, C. ; CARVALHO, D. ; PORTO, D. ; ZAMBIAZI, R. . Características físico-químicas e preferência sensorial de licores light. In: XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2000, Fortaleza. XVII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2000. p. 1150.
88. **ANTUNES, A. E. C.;** LINHARES, K. ; GIGANTE, D. . Avaliação nutricional de crianças de uma escola pública. In: III Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 1999, Campinas. III Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 1999. p. 114.
89. **ANTUNES, A. E. C.;** VENDRUSCOLO, C. T. ; VENDRUSCOLO, J. L. ; MOREIRA, A. S. . Produção e viscosidade de biopolímeros de diversas cepas de Xanthomonas campestris pv pruni. In: III Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 1999, Campinas. III Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos. Campinas, 1999. p. 286.
90. PADILHA, F. ; **ANTUNES, A. E. C. ;** BORGES, C. ; VENDRUSCOLO, C. T. . Estudo da viabilidade do reaproveitamento de células de Beijerinckia sp 7070 para síntese de biopolímero. In: III Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, 1999, Campinas. III Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos. Campinas, 1999. p. 750.
91. **ANTUNES, A. E. C.;** MOREIRA, A. S. ; VENDRUSCOLO, J. L. ; VENDRUSCOLO, C. T. . Influência da temperatura na viscosidade de biopolímeros de Xanthomonas campestris pv pruni. In: XIX Encontro de Debates sobre o Ensino de Química, 1999, Pelotas. Pelotas, 1999. p. 23.
92. MOREIRA, A. S. ; **ANTUNES, A. E. C. ;** VENDRUSCOLO, J. L. ; VENDRUSCOLO, C. T. . Relação entre composição química e viscosidade de biopolímero xantana produzido por Xanthomonas campestris pv pruni. In: XIX Encontro de Debates sobre o Ensino de Química, 1999, Pelotas. Pelotas, 1999. p. 24.
93. **ANTUNES, A. E. C.;** VIEGAS, G. ; ALVES, K. D. ; CORRÊA, S. M. ; CARVALHAL, J. B. ; OLIVERIA, A. C. . Eficiência protéica de dietas comerciais para crescimento de ratos. In: III Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 1999. III Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 1999.
94. **ANTUNES, A. E. C.;** ANTUNES, P. L. . Avaliação sensorial de maçãs (Malus domestica, Bork) branqueadas em microondas e desidratadas. In: VI Congresso de Iniciação Científica, 1997, Rio Grande. VI Congresso de Iniciação Científica, 1997. p. 284.
95. **ANTUNES, A. E. C.;** ANTUNES, P. L. . Rendimento de maçãs (Malus domestica, Bork) branqueadas por forno de microondas e desidratadas. In: V Congresso de Iniciação Científica, 1996, Pelotas. V Congresso de Iniciação Científica, 1996. p. 253-253.

Apresentações de Trabalho

1. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA.** Searching for the best way to deliver probiotics to the gut. 2020. (Apresentação de Trabalho/Outra).
2. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA.** Microbiota e COVID-19. 2020. (Apresentação de Trabalho/Outra).
3. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA.** Danos causados por exercício extenuante e proteção conferida por probióticos. 2019. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
4. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA.** Suplemento ou Alimento para Veicular Probióticos. Existe diferença?. 2019. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
5. **ANTUNES, A. E. C..** Microfiltração como alternativa para obtenção de leite de vida estendida.. 2018. (Apresentação de Trabalho/Outra).
6. **ANTUNES, A. E. C..** Desenvolvimento de bebida esportiva probiótica com probióticos e benefícios observados. 2018. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
7. **ANTUNES, A. E. C..** Best way of delivery for probiotics: food or dietary supplement?. 2018. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
8. **ANTUNES, A. E. C..** Best way of delivery for probiotics: food or dietary supplement?. 2018. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
9. **ANTUNES, A. E. C..** Novos alimentos contendo pre e probióticos. 2017. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
10. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA.** Probióticos: eixo intestino e cérebro. 2015. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

11. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA.** Probiotic, prebiotic and symbiotic food development. 2015. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
12. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA.** Microbiologia de alimentos: probióticos, benefícios a saúde e aplicações. 2015. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
13. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA.** Probiotic, prebiotic and symbiotic food development. 2015. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
14. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA.** O eixo intestino-cérebro. 2015. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
15. **ANTUNES, A. E. C.** Leche en la alimentación de los adultos. 2014. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
16. **ANTUNES, A. E. C.** Oficina de Elaboração de Cardápios com Baixa Lactose. 2014. (Apresentação de Trabalho/Outra).
17. **ANTUNES, A. E. C.** Prebióticos e Probióticos e Promoção de Saúde. 2014. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
18. GIGANTE, M. L. ; GEBARA, C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Aula prática: Tecnologia de Leites Fermentados e Queijos Probióticos. 2014. (Apresentação de Trabalho/Outra).
19. **ANTUNES, A. E. C.** Discentes e docentes como produtores do conhecimento. 2013. (Apresentação de Trabalho/Outra).
20. **ANTUNES, A. E. C.** Bactérias Ácido Lácticas e Probióticos. 2013. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
21. **ANTUNES, A. E. C.** Técnicas de processamento para enriquecimento do leite. 2013. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
22. **ANTUNES, A. E. C.** Orientações de compra, armazenamento e composição nutricional dos alimentos. 2013. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
23. **ANTUNES, A. E. C.** Prós e contras do consumo de leite. 2012. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
24. **ANTUNES, A. E. C.** Segurança dos Alimentos. 2012. (Apresentação de Trabalho/Outra).
25. **ANTUNES, A. E. C.** Probióticos, prebióticos, simbióticos. 2012. (Apresentação de Trabalho/Outra).
26. **ANTUNES, A. E. C.** Leite: aspectos nutricionais e polêmica envolvida no consumo. 2011. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
27. **ANTUNES, A. E. C.** Probióticos: conceitos básicos e aplicações. 2011. (Apresentação de Trabalho/Comunicação).
28. **ANTUNES, A. E. C.** Corantes em alimentos. 2011. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
29. **ANTUNES, A. E. C.** Leite - beber ou não beber eis a questão. 2010. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
30. **ANTUNES, A. E. C.** Leite para adultos: mitos e fatos frente à ciência. 2010. (Apresentação de Trabalho/Comunicação).
31. **ANTUNES, A. E. C.** Leite para adultos: mitos e realidades. 2010. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
32. **ANTUNES, A. E. C.** O leite na idade adulta: prós e contras. 2010. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
33. **ANTUNES, A. E. C.** MÍtos e fatos do consumo de leite por adultos. 2010. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
34. **ANTUNES, A. E. C.** Leite - mitos e fatos. 2010. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
35. **ANTUNES, A. E. C.** Alimentos lácteos e derivados. 2009. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
36. **ANTUNES, A. E. C.** Probióticos em produtos lácteos: aspectos tecnológicos e sensoriais. 2009. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
37. **ANTUNES, A. E. C.** Bebidas lácteas com ênfase na aplicação do soro. 2009. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
38. **ANTUNES, A. E. C.** Leite para adultos: mitos e fatos frente à ciência. 2009. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
39. **ANTUNES, A. E. C.**; SPADOTI, L. M ; SILVA E ALVES, A T ; LISERRE, A. M. ; ZACARCHENCO, P. B. ; GALLINA, D. A. ; MORENO, I. ; TRENTO, F. K. H. S. ; CARUSI, J ; VAN DENDER, ARIENE G F ; MARASCA, ELZA T G . IDF Symposia on Science and Technology of Fermented Milk. 2009. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).
40. **ANTUNES, A. E. C.** Propriedades funcionais fisiológicas das proteínas do leite. 2008. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
41. **ANTUNES, A. E. C.** Aspectos tecnológicos, nutricionais e sensoriais de leites fermentados probióticos. 2008. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
42. **ANTUNES, A. E. C.** Bebidas lácteas prebióticas e probióticas: benefícios à saúde. 2007. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
43. **ANTUNES, A. E. C.** Probióticos, prebióticos e simbióticos: benefícios à saúde e aplicações tecnológicas. 2007. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
44. **ANTUNES, A. E. C.** Compostos nutricionais do leite e tendências do mercado de laticínios. 2006. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
45. **ANTUNES, A. E. C.** Fatores antinutricionais em alimentos. 2006. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
46. **ANTUNES, A. E. C.** Compostos nutricionais do leite. 2005. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
47. **ANTUNES, A. E. C.** Desenvolvimento de Alimentos Funcionais. 2005. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
48. **ANTUNES, A. E. C.** Aspectos nutricionais e tecnológicos do pre e probióticos. 2005. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
49. **ANTUNES, A. E. C.** Avaliação Nutricional de Pacientes com Disfagia. 2003. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
50. **ANTUNES, A. E. C.** Abordagem multidisciplinar do paciente disfágico. 2003. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
51. **ANTUNES, A. E. C.** Avaliação Multidisciplinar de Pacientes Disfágico. 2002. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

Outras produções bibliográficas

1. **ANTUNES, A. E. C.**; MEDEIROS, J. C. E. . Saúde e Segurança no Trabalho 2005 (Apostila).
2. **ANTUNES, A. E. C.** Bromatologia 2005 (Apostila).

Assessoria e consultoria

1. **ANTUNES, A. E. C.**. Coordenadora do Comitê Científico da Área de Nutrição do XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2012.
2. **ANTUNES, A. E. C.**. Consultor 'ad hoc' da Coordenadoria de Pesquisa da Universidade Norte do Paraná. 2012.
3. **ANTUNES, A. E. C.**. Assessora ad hoc da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). 2011.

Trabalhos técnicos

Entrevistas, mesas redondas, programas e comentários na mídia

1. **ANTUNES, A. E. C.**; FERREIRA, C. . Saúde do corpo e da mente inclui cuidados com o intestino. 2018. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).
2. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; MORAES, J. V. . Probióticos para animais de produção: benefícios para todos!. 2018. (Programa de rádio ou TV/Comentário). 📺
3. **ANTUNES, A. E. C.**. 1º Simpósio de Psiquiatria, Ciências de Alimentos e Nutrição - As chaves do eixo intestino-cérebro. 2018. (Programa de rádio ou TV/Mesa redonda).
4. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; PENA, F. L. . Jornal da Cidade - Nutrição FCA UNICAMP - O melhor do Brasil 21.09.15. 2015. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
5. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Leite pasteurizado com mais tempo de prateleira. 2015. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).
6. KAMPF, C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Fusão de técnicas amplia vida útil de leite pasteurizado. 2014. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
7. **ANTUNES, A. E. C.**; KAMPF, C. . Pesquisadora da Unicamp desenvolve leite diferenciado. 2014. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
8. KAMPF, C. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; ZACARCHENCO, P. B. . Pesquisadores do Itai e Unicamp desenvolvem leite sem lactose e com validade maior. 2014. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
9. KAMPF, C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Unicamp e Itai criam leite pasteurizado com prazo de validade 10 vezes maior. 2014. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
10. **ANTUNES, A. E. C.**. Probióticos devem ser consumidos diariamente. 2013. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).
11. **ANTUNES, A. E. C.**. Produto sem lactose pode ter leite em sua fórmula: entenda as razões. 2013. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).
12. **ANTUNES, A. E. C.**. Tilápia vira hambúrguer, linguiça e risoto em merenda escolar do RN. 2013. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).
13. **ANTUNES, A. E. C.**. Afinal, leite faz bem ou mal?. 2013. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
14. **ANTUNES, A. E. C.**. Mantimentos devem ser guardados com data de validade. 2013. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
15. **ANTUNES, A. E. C.**. Alguns fungos fazem parte da nossa alimentação. 2013. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
16. **ANTUNES, A. E. C.**. A fraude que enjoou os gaúchos. 2013. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).
17. **ANTUNES, A. E. C.**. Alguns fungos fazem parte da alimentação/Programa Bem Estar/Rede Globo. 2012. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
18. **ANTUNES, A. E. C.**. Guardar café na geladeira preserva o aroma / Programa Bem Estar / Rede Globo. 2012. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
19. **ANTUNES, A. E. C.**. Mantimentos devem ser guardados junto com a data de validade / Programa Bem Estar / Rede Globo. 2012. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
20. **ANTUNES, A. E. C.**; RICHTMANN, R. . Dicas para guardar alimentos de forma adequada. 2012. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
21. **ANTUNES, A. E. C.**; ROSENTHAL, C. . Nutricionista e infectologista ensinam a evitar contaminação em casa. 2012. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
22. **ANTUNES, A. E. C.**. Panos de prato podem conter milhares de fungos e bactérias/Programa Bem Estar. 2012.
23. **ANTUNES, A. E. C.**; ROSENTHAL, C. . Prevenção de bactérias na cozinha. 2012. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
24. **ANTUNES, A. E. C.**. Frutas devem ser bem lavadas para evitar contaminação. 2012. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
25. **ANTUNES, A. E. C.**. Como evitar contaminação em casa. 2012. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
26. Maia, Cristina ; **ANTUNES, A. E. C.** ; PACHECO, M. T. B. . Pesquisa revela que leite hidrata mais que a água. 2010. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).
27. **ANTUNES, A. E. C.**. Os mitos e as verdades sobre o consumo de leite. 2010. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).
28. Sena, V ; **ANTUNES, A. E. C.** . Livro discute se adultos devem ou não tomar leite. 2009. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).

Redes sociais, websites e blogs

1. XAVIER-SANTOS, D. ; FABIANO, G. A. ; **ANTUNES, A. E. C.** . 'Bióticos' como coadjuvantes na prevenção e tratamento contra Covid-19. 2022; Tema: probióticos e saúde. (Site).
2. **MORAES, ADRIANE DE**; POLLI, H. ; VERCESI FILHO, A. V. . Leite de cabra e seus derivados: saúde e certificação. 2022; Tema: Leite e saúde. (Site).
3. **ANTUNES, A. E. C.**; VIEIRA, I. A. . Guia Alimentar: desafios e oportunidades para lácteos. 2022; Tema: Leite e saúde. (Site).
- 4.

- NEVES, M. I. L. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Produtos lácteos fortificados com proteínas vegetais. 2022; Tema: Desenvolvimento de produtos. (Site).
5. MARTINS, P. I. ; RICETTO, A. G. L. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Atualizações sobre alergia à proteína do leite de vaca (APLV). 2022; Tema: Leite e saúde. (Site).
 6. XAVIER-SANTOS, D. ; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA** . Probiótico em alimento ou em suplemento?. 2022; Tema: probióticos e saúde. (Site).
 7. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Levedura como ingrediente funcional para lácteos. 2022; Tema: Leite e saúde. (Site).
 8. NEVES, M. I. L. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Corante natural à base de leite?. 2022; Tema: Leite e tecnologia. (Site).
 9. **ANTUNES, A. E. C.**. Leite é pró-inflamatório?. 2021; Tema: Leite e saúde. (Site).
 10. **ANTUNES, A. E. C.**; VALLE, M. C. P. R. . Sorvete simbiótico para reduzir o estresse. 2021; Tema: Leite e saúde. (Site).
 11. **ANTUNES, A. E. C.**; CRUZ, A. G. . Na era dos 'bióticos' uma atualização sobre o termo 'posbióticos'. 2021; Tema: probióticos e saúde. (Site).
 12. VIEIRA, I. A. ; **ANTUNES, ADRIANE E.C.** . Probióticos como aliados do esporte. 2021. (Site).
 13. **ANTUNES, A. E. C.**; FREIRE, F. C. ; SIVIERI, K. . Skyr probiótico: combinação de saúde e sabor. 2021. (Site).
 14. VIEIRA, I. A. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Probióticos: aliados da saúde da mulher. 2021; Tema: probióticos e saúde. (Site).
 15. ALBERTIN, G. R. S. ; VIEIRA, I. A. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Leite e derivados provocam acne?. 2021; Tema: Leite e saúde. (Site).
 16. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Globobióticos: novo conceito chegando. 2020. (Site).
 17. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Sorvete com probióticos: agregando funcionalidade e diversificando o mercado. 2020. (Site).
 18. **ANTUNES, Adriane E. C.**. Fortalecendo defesas naturais contra o novo coronavírus. 2020. (Site).
 19. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Leite A2: um leite especial para pessoas especiais. 2019. (Site).
 20. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Probióticos em lácteos: superioridade na entrega!. 2019. (Site).
 21. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Guia da ANVISA para avaliação de probióticos para emprego em alimentação humana. 2019. (Site).
 22. RODRIGUES, V. C. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Leite fermentado probiótico para combater estresse. 2019; Tema: probióticos, leite fermentado, estresse. (Site).
 23. **ANTUNES, A. E. C.**. Projeto genoma humano e iogurte probiótico. Qual relação poderia existir?. 2019; Tema: Probióticos, genoma humano. (Site).
 24. **ANTUNES, A. E. C.**. Probióticos depois de antibióticos: faz muita diferença!. 2018; Tema: probióticos. (Site).
 25. **ANTUNES, A. E. C.**. Sobre o que conversa nossa flora. 2018; Tema: Probióticos. (Site).
 26. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Comprovação de segurança e benefícios de probióticos para uso em alimentos. 2018; Tema: probióticos, saúde, segurança. (Site).
 27. **ANTUNES, A. E. C.**. Trocando antibióticos por probióticos. 2017. (Site).
 28. **ANTUNES, A. E. C.**. Probióticos para aumentar vitaminas. 2017. (Site).
 29. **ANTUNES, A. E. C.**; CHAVES, F. M. . Probióticos como aliados do esporte. 2017. (Site).
 30. **ANTUNES, A. E. C.**. Probióticos, posbióticos e parabióticos: entendendo as diferenças. 2017. (Site).
 31. **ANTUNES, A. E. C.**. Probióticos para viagens espaciais. 2017; Tema: probióticos. (Site).
 32. **ANTUNES, A. E. C.**. Novo conceito para prebióticos: o que muda?. 2017; Tema: prebióticos. (Site).
 33. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Probióticos e probiose (Site da Milkpoint Indústria). 2016. (Site).
 34. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; CRUZ, A. G. . Culturas produtoras de bioativos em leite fermentado e queijo auxiliam no tratamento de hipertensão (Site da Milkpoint Indústria). 2016. (Site).
 35. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Probióticos nos fazem engordar? (Site da Milkpoint Indústria). 2016. (Site).
 36. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Atualização da legislação de alimentos probióticos/prebióticos: o que mudou? (Site da Milkpoint Indústria). 2016. (Site).
 37. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Probióticos no comando? Novas descobertas científicas (Site da Milkpoint Indústria). 2016. (Site).
 38. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Decifrando o kefir. 2016. (Site).
 39. **ANTUNES, A. E. C.**. Iogurte grego: porque gostamos tanto?. 2015. (Site).
 40. **ANTUNES, A. E. C.**. Iogurte tipo sundae: chegou para ficar. 2015. (Site).
 41. **ANTUNES, A. E. C.**. Novos probióticos no mercado de leites fermentados: agora é a vez das leveduras?. 2015. (Site).
 42. **ANTUNES, A. E. C.**. Iogurte, oportunidades para o futuro. 2015. (Site).
 43. **ANTUNES, A. E. C.**. Iogurte salgado ou em preparações salgadas: aliado da boa culinária e da boa saúde. 2015. (Site).
 44. **ANTUNES, A. E. C.**. Probióticos: hóspedes temporários. 2015. (Site).
 45. **ANTUNES, A. E. C.**. Sorvetes probióticos: desafios e potencialidades. 2015. (Site).
 46. **ANTUNES, A. E. C.**. A 'teoria de higiene': estamos no caminho certo?. 2015. (Site).
 47. **ANTUNES, A. E. C.**. Queijos com culturas probióticas. 2015. (Site).
 48. **ANTUNES, A. E. C.**. Do leite ao iogurte: história, características e perspectivas. 2014; Tema: Leites fermentados. (Site).
 49. **ANTUNES, A. E. C.**. Probióticos em lácteos: Melhor Impossível. 2014; Tema: probióticos. (Site).
 50. **ANTUNES, A. E. C.**. Probiótico em leites fermentados: células viáveis ou inativas são igualmente promotoras de saúde?. 2014; Tema: probióticos. (Site).
 51. **ANTUNES, A. E. C.**. Probiótico: O que eles podem fazer por nós?. 2014; Tema: probióticos. (Site).
 52. **ANTUNES, A. E. C.**; KAMPF, C. . Fusão de técnicas amplia vida útil de leite pasteurizado. 2014; Tema: leite pasteurizado. (Site).
 53. **ANTUNES, A. E. C.**. Iogurtes para intolerantes à lactose?. 2014; Tema: intolerância à lactose. (Site).

Demais tipos de produção técnica

1. **ANTUNES, A. E. C.**. Nutrição e Microbiota Intestinal. 2021. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
2. **ANTUNES, A. E. C.**. Aulas para disciplina PCTA 117 - Probióticos e prebióticos. 2021. (Curso de curta duração ministrado/Outra).

3. **ANTUNES, ADRIANE E.C.;** BOGSAN, C. S. B. ; LAJOLO, F. M. . ALIMENTOS FERMENTADOS. 2021. (Livro eletrônico).
4. **ANTUNES, ADRIANE E.C..** PROBIÓTICOS, PREBIÓTICOS Y SIMBIÓTICOS. 2020. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
5. **ANTUNES, A. E. C..** Guia da ANVISA para avaliação de probióticos para emprego em alimentação humana. 2019. (Matéria na página da Milkpoint Indústria).
6. **ANTUNES, A. E. C..** Comprovação de segurança e benefícios de probióticos para uso em alimentos. 2018. (Matéria na página da Milkpoint Indústria).
7. **ANTUNES, A. E. C..** Polêmica sobre efeito de probióticos: confrontando pontos relevantes. 2018. (Matéria na página da Milkpoint Indústria).
8. **ANTUNES, A. E. C..** Decifrando o kefir. 2016. (Matéria na página da Milkpoint Indústria).
9. **ANTUNES, A. E. C..** Iogurte salgado ou em preparações salgadas: aliado da boa culinária e da boa saúde. 2015. (Matéria na página da Milkpoint Indústria).
10. **ANTUNES, A. E. C..** Intestino em alta - iogurte em alta. 2015. (Matéria na página da Milkpoint Indústria).
11. **ANTUNES, A. E. C..** Probióticos: hóspedes temporários. 2015. (Matéria na página da Milkpoint Indústria).
12. **ANTUNES, A. E. C..** Sorvetes probióticos: desafios e potencialidades. 2015. (Matéria na página da Milkpoint Indústria).
13. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA.** Microencapsulação de probióticos: a arte de embalar e desembalar. 2015. (Matéria na página da Milkpoint Indústria).
14. **ANTUNES, A. E. C..** Micro-organismos Probióticos e Processos Biotecnológicos. 2014. (Curso de curta duração ministrado/Extensão).
15. **ANTUNES, A. E. C.;** CRUZ, A. G. . Probióticos: Ciência, Tecnologia e Benefícios à Saúde. 2013. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
16. **ANTUNES, A. E. C.;** OLIVEIRA, S. F. J. ; MARANDOLA JUNIOR, E. J. ; COMISSÃO DE BIBLIOTECA . NORMAS PARA ELABORAÇÃO DOS TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO. 2013. (Desenvolvimento de material didático ou instrucional - Manual de normas técnicas).
17. **ANTUNES, A. E. C.;** OLIVEIRA, S. F. J. ; MARANDOLA JUNIOR, E. J. ; COMISSÃO DE BIBLIOTECA . NORMAS PARA ELABORAÇÃO D A S DISSERTAÇÕES DE Mestrado. 2013. (Desenvolvimento de material didático ou instrucional - Manual de normas técnicas).
18. **ANTUNES, A. E. C..** Aula para Pós-Graduação da FEA - Probióticos e prebióticos, definições, mercado consumidor, requisitos tecnológicos e aplicações em produtos lácteos. 2011. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
19. **ANTUNES, A. E. C..** Aula para Pós-Graduação da FEA - Aspectos nutricionais do leite e seus derivados. 2011. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
20. **ANTUNES, A. E. C.;** CRUZ, A. G. . Curso - Desafios tecnológicos e sensoriais no desenvolvimento de produtos com adição de probióticos e prebióticos. 2010. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
21. **ANTUNES, A. E. C.;** GALLINA, D. A. . Curso - Produtos lácteos com probióticos. 2010. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
22. **ANTUNES, A. E. C.;** GALLINA, D. A. . Curso - Produção de iogurte, leite fermentado e buttermilk probiótico em nível semi-industrial. 2008. (Curso de curta duração ministrado/Outra).
23. **ANTUNES, A. E. C.;** CRUZ, A. G. . Curso - Produtos lácteos prebióticos e probióticos: processamento e efeitos a saúde humana. 2008. (Curso de curta duração ministrado/Outra).

Produção artística/cultural

Outras produções artísticas/culturais

1. **ANTUNES, A. E. C..** Entrevista para RTV UNICAMP - Autora de Livro "Leite para adultos: mitos e fatos frente à ciência". 2009.

Patentes e registros

Patente

A Confirmação do status de um pedido de patentes poderá ser solicitada à Diretoria de Patentes (DIRPA) por meio de uma Certidão de atos relativos aos processos

1. GONCALVES, N. D. ; SOARES, A. S. P. ; DUARTE, M C. T. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; DELARMELINA, C. ; PENA, F. L. ; SARTORATTO, A. . MICROPARTÍCULA ANTIMICROBIANA E SEUS USOS. 2015, Brasil.
Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR1020150325649, título: "MICROPARTÍCULA ANTIMICROBIANA E SEUS USOS" , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 22/12/2015

Bancas

Participação em bancas de trabalhos de conclusão

Mestrado

1. **ANTUNES, ADRIANE E.C.**; BENATTI, F.; AZEVEDO, P. H. S. M.. Participação em banca de Giulio Kai Saragiotto. ALTERAÇÕES DA MICROBIOTA INTESTINAL E SUA RELAÇÃO COM SINTOMAS GASTROINTESTINAIS EM ULTRAMARATONISTAS DO BRASIL. 2022. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
2. CAPITANI, CAROLINE DARIO; PACHECO, M. T. B.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Participação em banca de Mariele Rodrigues Moreira. Desenvolvimento de um extrato fenólico de farinha desengordurada de chia (*Salvia hispanica* L) e aplicação em um brownie vegano. 2022. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
3. RESTREPO-MESA, S. L.; SIVIERI, KATIA; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Diana Carolina Londoño Sierra. Estado nutricional materno, ingesta dietética y microbiota de la leche materna. 2022. Dissertação (Mestrado em ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA) - Universidad de Antioquia.
4. CUNHA, D. T.; **ANTUNES, ADRIANE E.C.**; BEZERRA, I. N.. Participação em banca de Luíz D'Avoglio Zanetta. Percepção do risco do consumidor frente a diferentes perdas no âmbito de refeições fora de casa e motivadores no uso de aplicativos de entrega de alimentos. 2021. Dissertação (Mestrado em Programa de Mestrado em Ciências da Nutrição e do Esporte e Metabolismo) - Faculdade Católica Rainha da Paz de Araputanga.
5. MOREIRA, A. S.; **ANTUNES, ADRIANE E.C.**; FIORENTINI, A. M.; BORGES, C. D.; RODRIGUES, R. S.. Participação em banca de IZADORA ALMEIDA MOREIRA. Xantana Pruni de baixa viscosidade como agente encapsulante e sílica pirogênica como antiagregante na estabilidade de probiótico microencapsulado em spray drier. 2021. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Pelotas.
6. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; BACHELLI, M. L. B.; CORONA, L. P.. Participação em banca de ROSANA GOMES ARRUDA LEITE BUENO. DESENVOLVIMENTO, PROPRIEDADES E ACEITAÇÃO DE PREPARAÇÕES FUNCIONAIS PARA ESCOLARES ENTRE 09 E 15 ANOS DA REDE PÚBLICA DE CAMPINAS/SP. 2020. Dissertação (Mestrado em Programa de Mestrado em Ciências da Nutrição e do Esporte e Metabolismo) - Faculdade Católica Rainha da Paz de Araputanga.
7. **ANTUNES, A. E. C.**; ROSTAGNO, M. A.; MAGNANI, M.. Participação em banca de Fabíola de Lima Pena. DESENVOLVIMENTO E ESTUDO DE DIGESTÃO SIMULADA DE BEBIDA LÁCTEA ESPORTIVA CONTENDO PROBIÓTICO, CONCENTRADO PROTEICO DO SORO DE LEITE E ROMÃ (*PUNICA GRANATUM* L.). 2019. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
8. ROSTAGNO, M. A.; VINDEROLA, G.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Participação em banca de Vivian Cristina da Cruz Rodrigues. EFEITO DA MATRIZ NA VEICULAÇÃO E FUNCIONALIDADE DE PRE E PROBIÓTICOS: ESTUDO EM MODELO COLÔNICO DINÂMICO. 2019. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
9. OLIVEIRA, R. P. S.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; CAMARGO, L. S. F.; LEO, P.. Participação em banca de Viviane Borges Vieira. Bioprodução de pediocina por *Pedococcus pentosaceus* ET34 em resíduo agroindustrial hidrolisado bagaço de cana-de-açúcar. 2019. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas) - Universidade de São Paulo.
10. ROCHA, L. O.; SANT'ANA A S; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Viny Xavier Lanza. Qualidade microbiológica de cogumelos e modelagem do comportamento de *Listeria monocytogenes* em *Pleurotus ostreatus* var. banco e preto. 2019 - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
11. GUIMARAES, A. G.; **ANTUNES, A. E. C.**; CAVALHEIRO, C. P.. Participação em banca de Rebeca Ayala Rosa da Silva. Viabilidade de bactérias probióticas em polpas de frutas congeladas. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) - Universidade Federal da Bahia.
12. SANT'ANA A S; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; MAGNANI, M.. Participação em banca de Damares Alice Pontes Vieira. Estudo das comunidades bacterianas de ovos crus e pasteurizados por sequenciamento do gene 16S rRNA. 2018. Dissertação (Mestrado em Pós Graduação em Engenharia de Alimentos) - UNICAMP.
13. FERRAZ, P. L. C.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; SOLIS, M. Y.. Participação em banca de Isabel Thomazi de Andrade. Efeitos da suplementação de leucina no aumento da força e massa muscular em indivíduos jovens submetidos ao treinamento de força: estudo randomizado, duplo-cego e placebo controlado. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
14. SIVIERI, K.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; SACRAMENTO, L. V. S.. Participação em banca de Fernanda Campos Freire. Avaliação em simulador do ecossistema microbiano humano de uma bebida fermentada à base de leite de cabra e subproduto da uva. 2016. Dissertação (Mestrado em Biociências e Biotecnologia Aplicadas à Farmácia) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
15. CUNHA, D. T.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Participação em banca de Maria de Carvalho Rossi. VIÉS OTIMISTA E FATORES ASSOCIADOS À MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA INSTITUCIONAL. 2016. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de São Paulo.
16. SANT'ANA A S; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; MARQUES, A. R. S.. Participação em banca de Letícia Lauandos Pozza Morassi. Fungos em bolos industrializados: incidência, quantificação e aplicação de modelos preditivos cresce/não cresce para melhoria das formulações visando o controle da deterioração e aumento da vida útil. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
17. OLIVEIRA, M. N.; BOGSAN, C. S. B.; HASSIMOTTO, N. M. A.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Thamires Maria Simões da Silva. Comportamento do ácido eláico em bebidas lácteas simbióticas suplementadas com L-triptofano e polpa de frutas vermelhas durante armazenamento refrigerado. 2015. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas) - Universidade de São Paulo.
18. **ANTUNES, A. E. C.**; GOBATTO, C. A.; AOKI, M. S.. Participação em banca de Cássia Pegoretti. Avaliação do uso de leite desnatado como bebida hidratante em indivíduos fisicamente ativo desidratados após exercício em cicloergômetro e seu impacto no padrão alimentar - Exame de Qualificação. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
19. NETTO, F. M.; LUIZ, M. T. B.; ZOLLNER, R. L.; LEME, A. F. P.; PACHECO, M. T. B.; EXPOSITO, I. L.; HESSEL, G.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Mariana Battaglin Villas Bôas. Efeito da polimerização por transglutaminase e da proteólise na estrutura e antigenicidade da beta-lactoglobulina (como membro suplente). 2012. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
- 20.

- GIGANTE, M. L.; PENNA, A L B; PRATA A S; **ANTUNES, A. E. C.**; GROSSO, C R F. Participação em banca de Maria Cecília Enes Ribeiro. Produção e caracterização de iogurte probiótico batido adicionado de *Lactobacillus acidophilus* livre e microencapsulado (Suplente). 2011. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
21. NETTO, F. M.; ZOLLNER, R. L.; GIGANTE, M. L.; **PACHECO, M. T. B.**; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Isabele Serimarco Sabadin. Efeito da nitrólise pré ou pós polimerização catalisada pela transglutaminase na antigenicidade da b-lactoglobulina. 2010 - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
22. NETTO, F. M.; ZOLLNER, R. L.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Celia de Jesus França. Exame de qualificação de Mestrado - Efeito da polimerização com a enzima transglutaminase na redução do potencial alergênico do isolado protéico de soro de leite. 2010 - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
23. ROSSI, E. A.; CAVALLINI, D. C. U.; SIMIONATO, E. M. R. S.; **ANTUNES, A. E. C.**; MANZONI, M. S. J.. Participação em banca de Nadiége Dourado Pauly Silveira. O emprego da metodologia de superfície de resposta no desenvolvimento de um novo produto simbiótico, fermentado com *Enterococcus faecium* CRL 183 e *Lactobacillus helveticus* ssp *jugurti* 416, à base de extratos aquosos de soja e de yacon. 2009. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas / UNESP /Araraquara.
24. OLIVEIRA, M. N.; **ANTUNES, A. E. C.**; GIOIELLI, L. A.. Participação em banca de Ana Carolina Rodrigues Florence. Perfil tecnológico de cepas de bifidobactéria em cultura pura e em co-cultura com *Streptococcus thermophilus* em leite orgânico e convencional. 2009. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas) - Universidade de São Paulo.
25. BOLINI, H. M. A.; **ANTUNES, A. E. C.**; BEHRENS, J. B.; PRADO, M. A.; MORAES, P. T.. Participação em banca de Paula Bucharles Franco Barbora. Impacto do edulcorante no perfil sensorial e na aceitação de iogurte natural desnatado batido (diet). 2009. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual de Campinas.
26. NETTO, F. M.; **ANTUNES, A. E. C.**; ZOLLNER, R. L.; **PACHECO, M. T. B.**; MARÓSTICA Jr, M. R.. Participação em banca de Michele Augusto Fernandes. Efeito da enzima transglutaminase na digestibilidade e antigenicidade da B-lactoglobulina. 2009. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
27. NETTO, F. M.; **ANTUNES, A. E. C.**; ZOLLNER, R. L. Participação em banca de Milena Morandi Vuolo. Exame de Qualificação - Efeito da polimerização catalisada pela enzima transglutaminase em condições redutoras na antigenicidade da B-lactoglobulina. 2009. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas.
28. BOLINI, H. M. A.; **ANTUNES, A. E. C.**; VERRUMA-BERNARDI, M. R.. Participação em banca de Rafael Silva Cadena. Sorvete sabor creme tradicional e "light": perfil sensorial e instrumental. 2008. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual de Campinas.
29. OLIVEIRA, M. N.; **ANTUNES, A. E. C.**; VIOTTO, W. H.. Participação em banca de Daniela Marques Saccaro. Efeito da associação de culturas iniciadoras e probióticas na acidificação, textura e viabilidade em leite fermentado. 2008. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas) - Universidade de São Paulo.
30. BOLINI, H. M. A.; PRADO, M. A.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Paula Bucharles Franco Barbosa. Exame de qualificação - Impacto do edulcorante no perfil sensorial e na aceitação de iogurte natural desnatado batido. 2007. Dissertação (Mestrado em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual de Campinas.

Teses de doutorado

1. SIVIERI, K.; **ANTUNES, A. E. C.**; CASAROTTI, S. N.; AZEREDO, H. M. C.. Participação em banca de Fernanda Campos Freire. Desenvolvimento de skyr simbiótico por diferentes processos de produção e avaliação na microbiota intestinal. 2022 - Faculdade de Ciências Farmacêuticas / UNESP /Araraquara.
2. RODRIGUES, S.; **ANTUNES, A. E. C.**; MAGNANI, M.; COELHO, M. A. Z.; FERNANDEZ, M. J. F.. Participação em banca de Rhoneye Maciel da Silva. Sucos funcionais de sapota-do-solimões (*Quaribea cordata* Vischer): desenvolvimento, caracterização e efeito na microbiota humana. 2022. Tese (Doutorado em Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química) - Centro de Treinamento e Desenvolvimento da Universidade Federal do Ceará.
3. CARDOSO, D. R.; SANTOS NETO, A. J.; **ANTUNES, A. E. C.**; GUIMARAES, F. E. G.; NOGUEIRA, A. R. A.. Participação em banca de Jéssica Freire Feitor. Dispositivo Intestine-on-a-Chip como um modelo para absorção de nutrientes. 2022. Tese (Doutorado em Biological and Organic Chemistry) - INSTITUTO DE QUÍMICA DE SÃO CARLOS.
4. SANT'ANA A S; CRUZ, A. G.; BEHRENS, J. B.; **ANTUNES, A. E. C.**; VERRUCK, S.. Participação em banca de Michele Christine Machado de Oliveira. CONSUMIR OU NÃO CONSUMIR? UMA VISÃO HOLÍSTICA DOS ALIMENTOS PROBIÓTICOS. 2022. Tese (Doutorado em Doutorado em Ciência de Alimentos) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
5. PRATA, A. S.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; MOURA, S. C. S. R.. Participação em banca de Mariana Pereira Silveira. Drying of gel beads with active ingredients for application in gummy candies. 2021. Tese (Doutorado em Doutorado em Engenharia de Alimentos) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
6. SANT'ANA A S; JUNQUEIRA, V. C. A.; MAGNANI, M.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Participação em banca de Beatriz Severino da Silva. Estudo da diversidade microbiana, qualidade e segurança microbiológica de águas minerais utilizando modelagem preditiva e sequenciamento de amplicon. 2021. Tese (Doutorado em Doutorado em Ciência de Alimentos) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
7. SANT'ANA A S; **ANTUNES, A. E. C.**; PEREIRA FILHO, E. R.; ALENCAR, S. M.; ZACARCHENCO, P. B.. Participação em banca de Juliana Silva da Graça. Probiotics: impactos tecnológicos e à saúde de alteração do metaboloma de micro-organismos probióticos submetidos a condições de estresse. 2021. Tese (Doutorado em Doutorado em Ciência de Alimentos) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
8. **ANTUNES, ADRIANE E.C.**; CLERICI, M. T. P.; HOFSETZ, K.. Participação em banca de Fabíola de Lima Pena. Atividade antifúngica de extratos vegetais, seleção, aplicação em panificação e seus efeitos sobre a microbiota em simulador dinâmico do cólon humano - TIM2. 2021. Tese (Doutorado em Programa de Doutorado em Ciência da Nutrição e do Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
9. DUARTE, M C. T.; **ANTUNES, ADRIANE E.C.**; SARTORATTO, A.; ZACARCHENCO, P. B.; MORAES, R. O.. Participação em banca de Aline de Souza Lopes. Ação de conservadores, edulcorantes, óleos essenciais e extratos de casca de frutas sobre bactérias probióticas. 2021. Tese (Doutorado em Doutorado em Ciência de Alimentos) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
- 10.

- OLIVEIRA, R. P. S.; LANES, S. C. S.; **ANTUNES, ADRIANE E.C.**; MOURA, D.; ARIOLI, S.. Participação em banca de Thamires Maria Simões da Silva. Desenvolvimento de bebidas lácteas probióticas adicionadas de polpa de morango e suplementadas com L-triptofano elaboradas a partir de leite de bubalino e bovino. 2021. Tese (Doutorado em Ciências Farmacêuticas) - Universidade de São Paulo.
11. POZZA, M. S. S.; TEDRUS, G. A. Z.; MAIA, L. F.; ZAMBOM, M. A.; **ANTUNES, ADRIANE E.C.**. Participação em banca de Bruna Moura Rodrigues. Inativação fotodinâmica de microrganismos contaminantes do leite. 2021. Tese (Doutorado em Programa de Pós-Graduação em Zootecnia) - Universidade Estadual de Maringá.
12. Amaya Farfan, J.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; TRIBST, A. A. L.; DA SILVA, VERA SONIA NUNES; VAN DENDER, A. G. Participação em banca de Karla Idelça Aires Machado. Comparação dos processos térmicos e de alta pressão para o controle microbiano de leite em relação à presença de lipopolissacarídeo (LPS) residuais e suas consequências biológicas. 2020. Tese (Doutorado em Doutorado em Alimentos e Nutrição) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
13. AMOROSO, L.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; BIAGIOLI, B.; AMARAL, C. M. C.; ARTONI, S. M. B.. Participação em banca de FABIANA CIRINO DOS SANTOS. Influência de *Saccharomyces cerevisiae* na morfologia gastrointestinal, na produção de leite de cabras e no desenvolvimento corporal de cabritos até o início da puberdade. 2020.
14. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; FERREIRA, M. M.; MIYAHIRA, R. F. Participação em banca de MARIA CAROLINA PELATIARI RODRIGUES DO VALLE. ESTUDO CLÍNICO RANDOMIZADO SOBRE O EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO COM SORVETE SIMBIÓTICO NO MICROBIOMA, RESPOSTA IMUNE, SINTOMAS RESPIRATÓRIOS, BEM-ESTAR E SONOLÊNCIA EM MILITARES EM TREINAMENTO DE CAMPO. 2020. Tese (Doutorado em Programa de Doutorado em Ciência da Nutrição e do Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
15. TRINDADE, C. S. F.; SIVIERI, K.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; SOARES, A. S. P.; PETRUS, R.; ALVIM, I. D.. Participação em banca de Augusto Tasch Holkem. Study of encapsulation and anticancer properties of plant extracts with probiotics. 2020. Tese (Doutorado em Pós Graduação em Engenharia de Alimentos) - FACULDADE DE ZOOTECNIA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
16. MACEDO, G. A.; CASTRO, R. J. S.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; ANGELOTTI, J. A. F.; KAMIMURA, E. S.. Participação em banca de Paula de Paula Menezes Barbosa. Efeito da biotransformação enzimática de diferentes resíduos de citrus no crescimento e adesão de bactérias no intestino. 2019. Tese (Doutorado em Doutorado em Ciência de Alimentos) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
17. SIEGUMFELDT, H.; Saad, S. M. I.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; MENDONÇA, C. R. F.; MAYER, M. P. A.. Participação em banca de Fernanda Biachi. Modulation of gut microbiota from healthy-weight and obese individuals by pectin, by-products of tropical fruits and probiotic strains. 2019 - Faculdade de Ciências Farmacêuticas / UNESP /Araraquara.
18. SANT'ANA A S; HORITA, C. N.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; CRUZ, A. G.; AZEREDO, D. R. P. Participação em banca de Grazielle Cristina Stradiotto. Micro-organismos esporulados na cadeia produtiva da gelatina: incidência, concentração, caracterização e impacto na formulação de alimentos. 2019 - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
19. TEIXEIRA, G. H. A.; **ANTUNES, A. E. C.**; LEITE, K. M. S. C.; PRIMO, F. L.; BASSAN, J. C.. Participação em banca de Deborah Oliveira de Fusco. Desenvolvimento de cervejas com baixo teor alcoólico com características isotônicas e perfil de cepas com potencial para aplicação na indústria cervejeira. 2019 - Faculdade de Ciências Farmacêuticas / UNESP /Araraquara.
20. PASTORE, G. M.; **ANTUNES, A. E. C.**; SILVA, A. C. F. M.; SILVA, D. B.; MARÓSTICA Jr, M. R.. Participação em banca de Angélica Aparecida Vieira Adami. Exopolissacarídeos produzidos por *Lactobacillus paracasei* ssp. *paracasei* isolado do queijo da canastra e avaliação de propriedade prebiótica. 2019. Tese (Doutorado em Doutorado em Ciência de Alimentos) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
21. LACERDA, I. C. A.; ARAUJO, R. L. B.; BERNUCC, B. S. P.; SILVA, C. A. O.; HENRIQUE, G. S.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Mariana Wanessa Santana de Souza. Desenvolvimento e caracterização de fórmulas para nutrição enteral em pó contendo bifidobactérias. 2019 - Universidade Federal de Minas Gerais.
22. GARCIA, A. O.; RIBEIRO, M. C. E.; **ANTUNES, A. E. C.**; Saad, S. M. I.. Participação em banca de Juliana Ferraz Peres. Perfil sensorial, influência da informação na análise de aceitação e direcionadores de preferência em sorvete simbiótico light sabor chocolate com diferentes edulcorantes de alta intensidade. 2018. Tese (Doutorado em Doutorando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
23. NETTO, F. M.; TAVARES, G. M.; SIMIONI, P. U.; BRAZACA, S. G. C.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Natália Caldeira de Carvalho. Impacto das alterações físico-químicas no isolado protéico do soro de leite por proteólise e tratamento com transglutaminase no gosto amargo e na capacidade de sensibilização in vitro (como membro suplente). 2018. Tese (Doutorado em Doutorando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
24. FUSARO, M. C. G.; MAGANIN, C. G. M.; CINTRA, D. E. C.; **ANTUNES, A. E. C.**; BECK, W. R.. Participação em banca de Bruna de Melo Aquino. Envolvimento dos receptores P2X3 na hiperalgesia muscular. 2018. Tese (Doutorado em Programa de Doutorado em Ciência da Nutrição e do Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
25. REYS, F. G. R.; KATIKI, L. M.; ROMA JR, L. C.; SILVA, N. C. C.; P, M. F. P.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Participação em banca de Thamires Martins. Mastite bovina: produtos naturais como alternativas de tratamento (membro suplente). 2018. Tese (Doutorado em Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - UNICAMP.
26. SANT'ANA A S; **ANTUNES, A. E. C.**; ERCOLINI, D.; OLIVEIRA, C. A. F.; MAGNANI, M.. Participação em banca de Bruna Akie Kamimura Nascimento. Uma Abordagem Metagenômica para o Estudo da Ecologia Microbiana e Segurança Microbiológica de Queijos Artesanais Brasileiros. 2018. Tese (Doutorado em Doutorado em Ciência de Alimentos) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
27. BOLINI, H. M. A.; LUCCAS, V.; SILVA, F. G. D. E.; GUIMARAES, J. G. L.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Participação em banca de Janaína Madruga Morais Ferreira. Desenvolvimento e caracterização sensorial de chocolates brancos com propriedades funcionais e substitutos de sacarose.. 2017. Tese (Doutorado em Doutorado em Alimentos e Nutrição) - UNICAMP.
28. BOLINI, H. M. A.; AZEVEDO, E. M. C.; SILVA, M. E. M. P.; LUCCAS, V.; **ANTUNES, A. E. C.**; SCHIMDT, F. L.; SILVA, F. G. D. E.. Participação em banca de Bruna Marcacini Azevedo. Desenvolvimento e perfil sensorial de chocolates meio amargos contendo inulina e adoçados com rebaudiosídeo A como substituto da sacarose - Suplente. 2017. Tese (Doutorado em Doutorando em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
29. SANT'ANA A S; **ANTUNES, A. E. C.**; CRUZ, A. G.; GONCALVES, A. E. S. S.; SPADOTI, L. M. Participação em banca de Caroline Nunes de Almada. Paraprobióticos: impacto de métodos de inativação sobre a eficácia, estabilidade em alimento e

- efeitos benéficos à saúde. 2017. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
30. FÁVARO-TRINDADE, C.; FERNANDES, A. M.; **ANTUNES, A. E. C.**; KUSHIDA, M. M.; OLIVEIRA, C. R.. Participação em banca de Fernando Eustáquio de Matos Júnior. Avaliação da viabilidade e funcionalidade de microrganismos probióticos microencapsulados em partículas lipídicas recobertas por interação eletrostática de polímeros. 2017. Tese (Doutorado em Pós Graduação em Engenharia de Alimentos) - FACULDADE DE ZOOTECNIA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
31. CRISTIANINI, M.; **ANTUNES, A. E. C.**; VAN DENDER, A. G; SATO, H. H.; SPADOTI, L. M. Participação em banca de Miguel Meirelles de Oliveira. Efeito da alta pressão isostática, homogeneização por alta pressão e enzima transglutaminase na produção de iogurte e bebida láctea. 2017. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
32. HUBINGER, M. D.; GALLINA, D. A.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; MASSAGUER-ROIG, S.; SILVA E ALVES, A T. Participação em banca de Guilherme de Almeida Souza Tedrus. Efeito do tipo de cultura superficial sobre as características do queijo tipo Petit Reblochon. 2016. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
33. DUARTE, M C. T.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; NETTO, C. C.; PINTO, U. M.; MACEDO, G. A.. Participação em banca de Aline Francielle da Silva dos Santos. Atividade de óleos essenciais sobre cepas de *S. aureus* associadas à mastite bovina: inibição do biofilme e ocorrência de hormesis. 2016. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
34. LOPES, E. S. O.; NICOLI, J. R.; ARAUJO, R. L. B.; OLIVEIRA, R. B. P.; ALMEIDA, L. P.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Luciana Rodrigues Faleiro. Influência de diferentes culturas iniciadoras na atividade antimicrobiana e viabilidade de *Bifidobacterium longum* 51A e BIO5 durante a fermentação e vida de prateleira de bebidas lácteas. 2015. Tese (Doutorado em Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal de Minas Gerais.
35. BOLINI, H. M. A.; SAMPAIO, K. L.; CRUZ, A. G.; PALAZZO, A. B.; BRAGA, A. H. F.; GROSSO, C. R. F.; **ANTUNES, A. E. C.**; MORAES, P. C. B. T.. Participação em banca de Glaucia Aguiar Rocha Selmi. Desenvolvimento de microcápsulas de edulcorantes produzidas por dupla emulsão seguida de coacervação complexa e estudo de sua funcionalidade em gomas de mascar (participação como suplente). 2014. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
36. GIGANTE, M. L.; RIBEIRO, E. P.; BEHRENS, J. B.; **ANTUNES, A. E. C.**; VIANNA, P. C. B.. Participação em banca de Karina da Silva Chaves. Avaliação da maturação e perfil sensorial de queijos prato probióticos tipo lanche adicionado de *Lactobacillus acidophilus* La-5 e *Bifidobacterium* Bb-12. 2014. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - UNICAMP.
37. FARIA, J. A. F.; CASTRO, W. F.; CAVALCANTI, R. N.; ZACARCHENCO, P. B.; SPADOTI, L. M; BOLINI, H. M. A.; **ANTUNES, A. E. C.**; CLERICI, M. T. P.. Participação em banca de Eliene Penha Rodrigues Pereira. Avaliação microbiológica, físico-química e sensorial de petit suisse contendo extrato de casca de jaboticaba - Suplente. 2014. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
38. Teixeira, E.; **ANTUNES, A. E. C.**; WASZCZYNSKYJ, N.; DUTCOSKY, S. D.; PRUDENCIO, E. S.; AMBONI, R. D. M. C.. Participação em banca de Marilyn Gonçalves Ferreira Kuntz. Efeitos da inulina na caracterização das propriedades físico-químicas, de textura e sensoriais no desenvolvimento de muffins destinado a consumidores em idade escolar. 2013. Tese (Doutorado em Ciências dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Catarina.
39. ROSSI, E. A.; CAVALLINI, D. C. U.; BEDANI, R.; GOMES, R. G.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Nadiége Dourado Pauly Silveira. Desenvolvimento de uma goma de mascar anticariogênica contendo microrganismo probiótico microencapsulado. 2013. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
40. BOLINI, H. M. A.; SAMPAIO, K. L.; CRUZ, A. G.; PALAZZO, A. B.; BRAGA, A. H. F.; GROSSO, C. R. F.; **ANTUNES, A. E. C.**; MORAES, P. C. B. T.. Participação em banca de Glaucia Aguiar Rocha Selmi. Desenvolvimento de microcápsulas de edulcorantes produzidas por dupla emulsão seguida de coacervação complexa e estudo de sua funcionalidade em gomas de mascar (como suplente).. 2013. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual de Campinas.
41. GIGANTE, M. L.; GROSSO, C R F; ZACARCHENCO, P. B.; **ANTUNES, A. E. C.**; MORENO, I.. Participação em banca de Clarice Gerbara. Microencapsulação de *Lactobacillus acidophilus* e aplicação em queijo Prato. 2012. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
42. BOLINI, H. M. A.; MORAES, P C B T; CHANG, Y. K; MONTEIRO, A R G; RODRIGUES, M. I.; FARIA, E. V.; CAVALLINI, D. C. U; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Angélica Aparecida Maurício. Desenvolvimento de bolo de cenoura sem glúten com sacarose e diet e estudo do impacto de edulcorante no perfil sensorial e na aceitação do consumidor - Suplente. 2011.
43. Amaya Farfan, J.; Maróstica Jr., M. R.; RODRIGUES, L. G.; Zago, L; SILVA, L. B. C; Áreas, M. A.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Giovana Ermetice de Almeida Costa. Comparação dos efeitos nutricionais, bioquímicos e fisiológicos decorrentes do consumo de proteínas do leite por ratos sedentários e treinados. 2010. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
44. FARIA, J. A. F.; BOLINI, H. M. A.; SPADOTI, L. M.; ZACARCHENCO, P. B.; SCHIMDT, F. L; **ANTUNES, A. E. C.**; MACEDO, G. A.. Participação em banca de Adriano Gomes da Cruz. Efeito da glicose oxidase sobre a viabilidade de bactérias probióticas em iogurte. 2010 - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
45. MARÓSTICA Jr, M. R.; **ANTUNES, A. E. C.**; ALMEIDA, F. Q. A.; PASTORE, G. M; Domene, S. M. A.; CINTRA, D. E. C.; Amaya-Farfan, J.; Santos, L. Z. F. Participação em banca de Adriana Prais Botelho. Ácido linoléico conjugado: efeito sobre perfil lipídico e composição corporal em ratos e humanos. 2010. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
46. **ANTUNES, A. E. C.**; Amaya-Farfan, J.; Nucci, A.; SILVA, A. A.; CARVALHO, D.; GRANJA, E. M. M. T; MOURAO, L. F. Participação em banca de Luciano Bruno de Carvalho Silva. Isolado protéico do soro de leite como perspectiva no cuidado nutricional de indivíduos com esclerose lateral amiotrófica. 2008. Tese (Doutorado em Alimentos e Nutrição) - Universidade Estadual de Campinas.

Qualificações de Doutorado

1.

- BICAS, J. L.; MOCKAITIS, G.; **MORAES, ADRIANE**. Participação em banca de Libia Estefania Sanchez Agredo. Coprodução de exopolissacarídeos e pigmentos pela microalga *Phormidium autumnale* e avaliação do seu potencial bioativo. 2022. Exame de qualificação (Doutorando em Doutorado em Ciência de Alimentos) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
2. RODRIGUES, G. J.; ZAGO, A. S.; **ANTUNES, Adriane E. C.** Participação em banca de Vinicius Ferreira de Paula. The role of the gut microbiota on dexamethasone-induced arterial stiffness. 2022. Exame de qualificação (Doutorando em CIÊNCIAS FISIOLÓGICAS UFSCAR - UNESP/ARARAQUARA) - Universidade Federal de São Carlos.
 3. PACHECO, M. T. B.; **ANTUNES, A. E. C.**; BAPTISTA, D. P. Participação em banca de Angela Matilde da Silva Alves. EFEITO DO TRATAMENTO TÉRMICO E USO DE CULTURA ADJUNTA (*Lactobacillus mucosae*) EM QUEIJO DE COALHO CAPRINO, COM ÊNFASE EM PROTEÔMICA E METAGENÔMICA. 2022. Exame de qualificação (Doutorando em Doutorado em Alimentos e Nutrição) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
 4. CUNHA, D. T.; GEMMA, S. F. B.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Participação em banca de Ana Paula Gasques Meira. Percepção de risco sobre o uso de agrotóxicos pro consumidores e produtores rurais. 2022. Exame de qualificação (Doutorando em Programa de Doutorado em Ciência da Nutrição e do Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
 5. CAZARIN, C. B. B.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; MAIA, J. K. S.. Participação em banca de Paulo Sérgio Loubert Filho. Criação de nectar paraprobiótico de mangaba: desenvolvimento de produto e avaliação de seus efeitos na saúde intestinal. 2021. Exame de qualificação (Doutorando em Doutorado em Alimentos e Nutrição) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
 6. **ANTUNES, A. E. C.**; BATISTA, I. L.; SOUZA, E. L.. Participação em banca de Nayara Kastem Scharlack. Avaliação da qualidade microbiológica de queijo coalho e caracterização fenotípica e genotípica dos isolados de MRSA. 2021. Exame de qualificação (Doutorando em Programa de Doutorado em Ciência da Nutrição e do Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
 7. RODRIGUES, S.; **ANTUNES, ADRIANE E.C.**; MAGNANI, M.. Participação em banca de Rhonyele Maciel da Silva. Suco de sapota-dos-solimões (*Quararíbea cordata* Vischer) como matriz para probiótico: bioacessibilidade e viabilidade do *L. casei*. 2021. Exame de qualificação (Doutorando em Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química) - Centro de Treinamento e Desenvolvimento da Universidade Federal do Ceará.
 8. STEEL, C. J.; ROSTAGNO, M. A.; **ANTUNES, ADRIANE E.C.** Participação em banca de Adrielle Reis de Souza. Estudo do aproveitamento de resíduo da fabricação de suco de maçã para a conservação microbiológica de pães de forma. 2021. Exame de qualificação (Doutorando em Doutorado em Ciência de Alimentos) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
 9. SIVIERI, K.; SUEN, V. M. M.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Participação em banca de Fernanda Maria Manzini Ramos. Efeito da suplementação crônica de eriocitrina na microbiologia intestinal de indivíduos pré-diabéticos. 2020 - Faculdade de Ciências Farmacêuticas / UNESP /Araraquara.
 10. SIVIERI, K.; **MORAES, ADRIANE DE**; CHAVES, A. C. S. D.. Participação em banca de FERNANDA CAMPOS FREIRE. DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE TIPO SKYR SIMBIÓTICO POR DIFERENTES PROCESSOS DE PRODUÇÃO. 2020 - Faculdade de Ciências Farmacêuticas / UNESP /Araraquara.
 11. MARÓSTICA Jr, M. R.; VELLOSO, L. A.; **ANTUNES, A. E. C.** Participação em banca de Marina Vilar Geraldi. Efeito da suplementação de casca de jaboticaba (*Plinia jaboticaba*) no perfil metabólico de indivíduos obesos e pré-diabéticos. 2019 - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
 12. DUARTE, M C. T.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; KABUKI, D. Y.. Participação em banca de Aline de Souza Lopes. Efeito inibitório de conservantes, edulcorantes, óleos essenciais e extratos vegetais sobre bactérias probióticas. 2018. Exame de qualificação (Doutorando em Doutorado em Ciência de Alimentos) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
 13. RODRIGUES, R. A. F.; **ANTUNES, A. E. C.**; GERMER, S. P. M.. Participação em banca de Angela Del Pilar Flores Granados. Emprego do Spray - Dryer na microencapsulação de antimicrobianos e antioxidantes naturais em alimentos.. 2018. Exame de qualificação (Doutorando em Doutorado em Ciência de Alimentos) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
 14. FÁVARO-TRINDADE, C.; **ANTUNES, A. E. C.**; SATO, A. C. K.. Participação em banca de Augusto Tasch Holkem. Coencapsulação dos probióticos e extrato rico em proantocianinas obtido da canela (*Cinnamomum zeylanicum* Blume). 2017 - FACULDADE DE ZOOTECNIA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
 15. APOLLONIO, M. A. R.; **ANTUNES, A. E. C.**; BEHRENS, J. B.. Participação em banca de Wanessa Oliveira Ribeiro. Estudo das propriedades de textura em produtos cárneos destinados ao público idoso. 2017. Exame de qualificação (Doutorando em Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
 16. DUARTE, M C. T.; **ANTUNES, A. E. C.**; KATIKI, L. M.. Participação em banca de Aline Francielle da Silva Santos. Avaliação da atividade de óleos essenciais sobre cepas de *Stahylococcus aureus* associados a mastite bovina. 2015. Exame de qualificação (Doutorando em Doutorado em Ciência de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
 17. PENNA, A. L. B.; **ANTUNES, A. E. C.**; JANZANTTI, N. S.. Participação em banca de Sabrina Neves Casarotti. Efeito da composição da cultura na atividade metabólica, estabilidade microbiológica e propriedades sensoriais de leites fermentados com reduzido teor de gordura. 2012. Exame de qualificação (Doutorando em Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
 18. GIGANTE, M. L.; **ANTUNES, A. E. C.**; PRATA, A. S.. Participação em banca de Karina da Silva Chaves. Exame de qualificação - Produção de micropartículas entéricas para veiculação de microrganismos probióticos. 2010. Exame de qualificação (Doutorando em Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.

Qualificações de Mestrado

1. CAVAGLIERI, C. R; ASSUMPCAO, D.; **ANTUNES, A. E. C.** Participação em banca de Helena Maia Almeida. Diferença da microbiota intestinal entre idosos frágeis e não frágeis: uma revisão sistemática e meta-análise. 2022. Exame de qualificação (Mestrando em Pós-Graduação em Gerontologia) - FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS - UNICAMP.
2. MIYAHIRA, R. F.; REIS, M. C.; **MORAES, ADRIANE**. Participação em banca de Vanessa dos Santos Chiappetta Nogueira Salgado. Estudo sobre germinação de sementes de chia (*Salvia hispanica* L.): qualidade microbiológica, perfil lipídico,

- compostos fenólicos e atividade antioxidante. 2022. Exame de qualificação (Mestrando em Alimentação, Nutrição e Saúde) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro.
3. RICETTO, A. G. L.; FRAGA, A. M. A.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Patrícia Inácio Martins Luquerine. Uso de bolacha padrão para Teste de Provocação Oral com leite cozido (Baked Milk) em pacientes pediátricos com alergia à proteína do leite de vaca. 2022. Exame de qualificação (Mestrando em Programa de Pós-Graduação em Saúde da Criança e do Adolescente) - FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS - UNICAMP.
 4. SANT'ANA A S; BRANDAO, M. L. L.; **ANTUNES, ADRIANE E.C.**. Participação em banca de Maria Paula Mendonça de Barros Barbosa. Revisão sistemática e meta-análise aplicada ao estudo de sobrevivência de Cronobacter sakazakii em fórmula infantil em pó a base de arroz. 2021. Exame de qualificação (Mestrando em Mestrado em Ciência de Alimentos) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
 5. CAPITANI, C. D.; PACHECO, M. T. B.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Mariele Rodrigues Moreira. Desenvolvimento de um alimento de panificação vegano enriquecido com o extrato da farinha desengordurada de chia (Salvia hispanica L.). 2021. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
 6. **MORAES, ADRIANE DE**; BEZERRA, R. M. N.; RODRIGUES, S.. Participação em banca de Giovanna Alexandre Fabiano. PROSPECÇÃO DE MATRIZES PLANT-BASED PARA DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA VEGETAL FERMENTADA PROBIÓTICA. 2021. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
 7. CUNHA, D. T.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; SACCOL, A. L. F.. Participação em banca de Mariana Piton Hakim. Aspectos associados à confiança na Vigilância Sanitária por parte dos envolvidos nos serviços de alimentação. 2020. Exame de qualificação (Mestrando em Programa de Mestrado em Ciências da Nutrição e do Esporte e Metabolismo) - Faculdade Católica Rainha da Paz de Araputanga.
 8. CAZARIN, C. B. B.; MENDES, M. C. B. S.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Participação em banca de Carolina Pelatieri Rodrigues do Vale. Efeito da suplementação com sorvete simbiótico na resposta imune, saúde geral e parâmetros relacionados com eixo intestino-cérebro de miliares em treinamento de campo. 2019. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
 9. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; BEZERRA, R. M. N.. Participação em banca de Laise Capelasso da Silva. Extração com líquidos pressurizados acoplada à extração em fase sólida por separação de compostos fenólicos do resíduo industrial de maçãs (Malus domestica Borkh). 2019. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
 10. SANT'ANA A S; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; MARQUES, A. R. S.. Participação em banca de Ana Paula Norberto. Determinação da variabilidade da resistência à dessecação de cepas de Salmonella enterica e modelagem da sobrevivência em farelo de soja. 2019. Exame de qualificação (Mestrando em Pós Graduação em Engenharia de Alimentos) - UNICAMP.
 11. SANT'ANA A S; ROCHA, L. O.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Participação em banca de Viny Xavier Lanza. Incidência e comportamento de Listeria monocytogenes em cogumelos. 2019. Exame de qualificação (Mestrando em Pós Graduação em Engenharia de Alimentos) - UNICAMP.
 12. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; OLIVEIRA, J. M.; JACKIX, E. A.. Participação em banca de Rosana Gomes Arruda Leite Bueno. Análise sensorial de preparações funcionais desenvolvidas para escolares entre 09 e 15 anos do município de Campinas/SP. 2019. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
 13. GUIMARAES, A. G.; CAVALHEIRO, C. P.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Rebeca Ayala Rosa da Silva. Viabilidade de bactérias probióticas em polpas de frutas congeladas. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em Ciência de Alimentos) - Universidade Federal da Bahia.
 14. **ANTUNES, A. E. C.**; ROSTAGNO, M. A.; BEHRENS, J. B.. Participação em banca de Fábíola de Lima Pena. Desenvolvimento e estudo de digestão simulada de bebida láctea esportiva contendo probiótico, concentrado protéico do soro de leite e romã (Punica granatum L.). 2018. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
 15. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; ROSTAGNO, M. A.; CAZARIN, C. B. B.. Participação em banca de Vivian Cristina da Cruz Rodrigues. Efeito da matriz na veiculação e funcionalidade de pre e probióticos: estudo em modelo colônico dinâmico. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
 16. **ANTUNES, A. E. C.**; PACHECO, M. T. B.; BOGSAN, C. S. B.; SILVA, M. E. C.. Participação em banca de Thaís Marini. Desenvolvimento de iogurtes probióticos de elevada digestibilidade, com teores reduzidos de gordura e lactose a partir de técnica de ultrafiltração. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Instituto de Tecnologia de Alimentos.
 17. PRADA, P. O.; BEZERRA, R. M. N.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Vitor ferreira Boico. Fracionamento de Compostos Fenólicos da Casca de jaboticaba (Myrciaria jaboticaba (Vell.) O. Berg) e seus efeitos na homeostase energética de camundongos C57BL/6j. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
 18. GOBATTO, F. B. M.; PASTORE, G. M; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Fernanda Machado Chaves. Desempenho esportivo, microbiota intestinal e função barreira em ratos Wistar suplementados com bebida esportiva contendo romã, probiótico e concentrado protéico do soro de leite e submetidos à excercício agudo. 2017. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
 19. ROSTAGNO, M. A.; **ANTUNES, A. E. C.**; MARTINEZ, J.. Participação em banca de Beatriz Rocchetti Sumere. Extração de compostos bioativos a partir da casca de romã (Punica granatum L) utilizando ultrassom. 2017. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
 20. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; SANT'ANA A S; NASCIMENTO, M. S.. Participação em banca de Damares Alice Pontes Vieira. Elucidação da causa de deterioração de ovo líquido integral pasteurizado. 2016. Exame de qualificação (Mestrando em Ciência de Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos.
 21. PACHECO, MARIA TERESA BERTOLDO; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; DANTAS, F. B. H.. Participação em banca de Marília Pinheiro Filiponi. Bioacessibilidade do ferro em mistura seca para bebidas contendo Fe-peptídeos soro

- lácteos. 2016. Exame de qualificação (Mestrando em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Instituto de Tecnologia de Alimentos.
22. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; CONEGLIAN, C. M. R.; GEMMA, S. F. B.. Participação em banca de Vanessa Vanderlêia Merlini Pires. AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E ANÁLISE SENSORIAL DE VEGETAIS FOLHOSOS PRODUZIDOS PELOS SISTEMAS DE CULTIVO ORGÂNICO E CONVENCIONAL. 2016. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
23. FERRAZ, P. L. C.; BENATTI, F.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Isabel Thomazi de Andrade. Efeitos da suplementação de leucina no aumento de força muscular em indivíduos jovens submetidos ao treinamento de força: estudo randomizado, duplo-cego e controlado por placebo. 2015. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
24. BOLINI, H. M. A.; **ANTUNES, A. E. C.**; Sampaio, K. L. Participação em banca de Adriane Cherpinski Correa. Propriedades sensoriais e direcionadores de preferência de suco de caju (*Anacardium occidentale* L.) com finalidade dietética, adicionado de *Psyllium* (*Plantago ovata*). 2012. Exame de qualificação (Mestrando em Mestrado em Alimentos e Nutrição) - UNICAMP.
25. GROSSO, C R F; **ANTUNES, A. E. C.**; GIGANTE, M. L.. Participação em banca de Juliana Carusi. Avaliação de adsorção de proteínas do soro de leite sobre micropartículas obtidas por gelificação iônica: aproveitamento de resíduo de descarte industrial. 2012. Exame de qualificação (Mestrando em Mestrado em Alimentos e Nutrição) - UNICAMP.
26. **ANTUNES, A. E. C.**; GIGANTE, M. L.; CAPITANI, C. D.. Participação em banca de Natália Chinellato de Azambuja Ferreira. Improving the ripening and flavour of Prato cheese by the use of adjunct non-starter lactic acid bacteria. 2012. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.

Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1. **ANTUNES, A. E. C.**; SOUZA, L. I. S.; SOLAR, I.. Participação em banca de Rubens Yuki Kano. Potencial terapêutico de prebióticos na Doença Hepática Gordurosa não-alcoólica. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
2. **ANTUNES, A. E. C.**; PENA, F. L.. Participação em banca de Luiza De Oliveira Passos Jesus. Desenvolvimento de bebida vegetal simbiótica à base de soja. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
3. CUNHA, D. T.; **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**. Participação em banca de Alana Reis Pereira e Julia Ribeiro Ferro. Confiança na Vigilância Sanitária, disposições de pagamento e a segurança dos alimentos em restaurantes. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
4. **ANTUNES, Adriane E. C.**; CUNHA, D. T.. Participação em banca de Ana Carolina Benite Alves. Manipulação de alimentos em repúblicas de alunos da Universidade Estadual de Campinas da cidade de Limeira. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
5. BEZERRA, R. M. N.; **ANTUNES, Adriane E. C.**. Participação em banca de César Lopes Montilha. Biodisponibilidade de compostos fenólicos em alimentos folhosos com ênfase nos flavonóides: uma revisão bibliográfica. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
6. ROSTAGNO, M. A.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Camila Telles Silva. Análise da produção de pão de forma enriquecido com compostos bioativos do café. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
7. **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Estefany Mayara de Sousa Araujo e Beatriz Adachi. Comprometimento, percepção, sistema de gestão e liderança em serviços de alimentação. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
8. SIGOLO, L. M. N.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Letícia Maria Nogueira Sígolo. Avaliação da composição centesimal e mineral de iogurtes líquidos com ênfase no sódio. 2014.
9. **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Larissa Miho Hara. Modificação na microestrutura e inibição do fat-bloom em formulações de chocolate amargo. 2014.
10. **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Marcela Dalforno da Silva. Leite como bebida auxiliar na recuperação do exercício físico: revisão. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
11. **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Nathália Plazzo de Oliveira. Consumo excessivo de macronutrientes, micronutrientes, compostos bioativos e suas consequências para a saúde. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
12. **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Laura Calipo. Investigação molecular do gene MC4R e do SNP RS9939609 de gene FTO em pacientes com obesidade infantil. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
13. **ANTUNES, A. E. C.**; Masuchi, M. H.. Participação em banca de Bruna Fichmann Quaglio. Cranberry: aspectos funcionais e suas relações. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
14. **ANTUNES, A. E. C.**; Rodrigues, J. B.. Participação em banca de Ariadne Cecilio. Educação nutricional para idosos institucionalizados no recanto Nossa Senhora do Rosário, em Limeira, SP. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
15. **ANTUNES, A. E. C.**; Carmo, M. C. L.. Participação em banca de Mariana Rosolen Tavares. Participação do grupo familiar no desenvolvimento de transtornos alimentares. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
16. HOLANDA, L. B.; MARIN, D. M.; **ANTUNES, A. E. C.**. Participação em banca de Renata Del Santo e Vanessa de Oliveira Muniz. TCC - Conhecimento sobre probióticos entre estudantes de uma instituição de ensino superior. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - FACULDADE DE JAGUARIÚNA.

Concurso público

1. **ANTUNES, A. E. C.;** PORTUGAL, E. P.; RODRIGUES, N. R.; SANTOS, G. M. T.; MORANDI, M. A. B.. Concurso Público para Provimento de Vaga para Pesquisador (CPQBA). 2017. Centro Pluridisciplinar de Pesquisas Químicas, Biológicas e Agrícolas.
2. POLLONIO, M. A. R.; RODRIGUES, N. S. S.; MARQUEZ, U. M. L.; **ANTUNES, A. E. C.;** LOPES, C. C.. Professor Doutor, áreas de "Planejamento Alimentar e Serviços de Alimentação" e "Nutrição Experimental e Aplicada à Tecnologia de Alimentos". 2016. Faculdade de Engenharia de Alimentos.
3. CAPOZZOLO, A. A.; TESSER, C. D.; Longo, G. Z; SILVA, M. V.; **ANTUNES, A. E. C.**. Banca de Concurso Público para cargo de Professor Doutor. 2014.
4. **ANTUNES, A. E. C.**. Banca examinadora para cargo de Professor Adjunto - suplente. 2013. Universidade Federal de São Paulo.
5. JULIANO, M. A.; AGUIAR, C. L.; YOSHIDA, C. M. P.; GIGANTE, M. L.; **ANTUNES, A. E. C.;** HERNALSTEENS, S. Professor Adjunto da Área de Desenvolvimento de Produtos e Qualidade de Alimentos do Campus de Diadema. 2010. Universidade Federal de São Paulo.
6. Torsoni, A. S.; **ANTUNES, A. E. C.;** FUSARO, M. C. G; Misuta, M. S.; ROVIGATI, M. Processo seletivo para contratação de Técnico de Laboratório. 2010. FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
7. FURIAN, A. F.; **ANTUNES, A. E. C.;** BARBOSA, L. M. P.. Concurso Público para Professor Adjunto para área de Nutrição e Saúde Pública. 2010.
8. MOTA, B. F.; **ANTUNES, A. E. C.;** FIORETI, A. P. Saúde e Segurança no Trabalho. 2007. Centro Paula Souza - Escola Técnica Estadual de Hortolândia.
9. MOTA, B. F.; **ANTUNES, A. E. C.;** FIORETI, A. P. Identificação do Estado Nutricional. 2007. Centro Paula Souza - Escola Técnica Estadual de Hortolândia.
10. **ANTUNES, A. E. C.;** ZACARCHENCO, P.B.; HOLANDA, L. B.. Estudo Experimental dos Alimentos. 2005. Centro Paula Souza - Escola Técnica Estadual de Hortolândia.
11. **ANTUNES, A. E. C.;** HOLANDA, L. B.; ROSA, J. M.. Orientações Dietéticas nos Distúrbios Nutricionais. 2005. Centro Paula Souza - Escola Técnica Estadual de Hortolândia.
12. **ANTUNES, A. E. C.;** HOLANDA, L. B.; ROSA, J. M.. Alimentos Seleção e Controle de Qualidade. 2005. Centro Paula Souza - Escola Técnica Estadual de Hortolândia.

Outras participações

1. **ANTUNES, A. E. C.;** ROSTAGNO, M. A.; MARÓSTICA Jr, M. R.. Membro da área de Tecnológicas do Comitê Interno da Pró-Reitoria de Pesquisa responsável pela pré-seleção dos melhores trabalhos de IC da UNICAMP. 2019. UNICAMP.
2. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA.** Membro da área de Tecnológicas do Comitê Interno da Pró-Reitoria de Pesquisa responsável pela pré-seleção dos melhores trabalhos de IC da UNICAMP. 2018. UNICAMP.
3. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA.** Ad hoc assessor of the 1st International Congress on Bioactive Compounds ICBC. 2018. FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS.
4. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA.** Membro da área de Tecnológicas do Comitê Interno da Pró-Reitoria de Pesquisa responsável pela pré-seleção dos melhores trabalhos de IC da UNICAMP. 2017. UNICAMP.
5. GOBATTO, C. A.; MARCHIONI, D. M. L.; LIMA, M. H. M.; NASCIMENTO, C. M. P. O.; **ANTUNES, A. E. C.**. Comissão de Avaliação do Processo de Promoção por Mérito. 2014. FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
6. GOBATTO, C. A.; BACCI JUNIOR, M.; CAMARGO-MATHIAS, M. I.; TAMASHIRO, W. M. S. C.; **ANTUNES, A. E. C.**. Comissão de Avaliação do Processo de Promoção por Mérito. 2014. FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
7. **ANTUNES, A. E. C.**. Membro da Comissão Científica do Preprosim. 2013.
8. **ANTUNES, A. E. C.**. Promoção por mérito (como membro suplente). 2013.
9. **ANTUNES, A. E. C.**. Promoção por mérito ao nível MS 3-2 (como membro suplente). 2013.
10. Torsoni, A. S.; **ANTUNES, A. E. C.;** FUSARO, M. C. G; Misuta, M. S.. Processo seletivo sumário para contratação de Técnico de Laboratório. 2010. FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS.
11. **ANTUNES, A. E. C.**. Avaliador Ad hoc de trabalhos científicos do XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2010. Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Eventos

Participação em eventos, congressos, exposições e feiras

1. 9th Beneficial Microbes Conference.Lipid profile and atherogenicity, thrombogenicity and health promotion indices of Brazilian semihard artisanal goat cheese evaluated during ripening. 2022. (Outra).
2. 9th Beneficial Microbes Conference.Impact of the addition of autochthonous strains on physicochemical and microbiological parameters of Brazilian semi-hard artisanal goat cheese evaluated during maturation. 2022. (Outra).
3. 1o Encontro do Ciclo - Curricularização a Extensão, Extensionar o Currículo. 2021. (Encontro).
4. 8th Beneficial Microbes.Effect of supplementation of synbiotic ice cream on immune response, respiratory symptoms, microbiota, and gut-brain axis-related parameters of military subjects. 2021. (Outra).
5. Evento - Organización de Nutricionistas en Contacto.Desarrollo de productos con pre y probioticos: efecto de la matriz como vehículo de probióticos. 2021. (Outra).
6. I Congreso de Actualización en Nutrición. Desarrollo de productos con pre y probioticos: efecto de la matriz como vehículo de probióticos. 2021. (Congresso).
7. XII Semana de Nutrição.Minicurso: Nutrição e Microbiota Intestinal. 2021. (Outra).
8. XI Simpósio de Alimentos 2021.Papel da matriz alimentar na veiculação de probióticos e o efeito na microbiota e produção de metabólitos. 2021. (Simpósio).
- 9.

Experiências de ensino remoto na UTFPR: práticas possíveis.WEBINAR - Experiências de ensino remoto na UTFPR: práticas possíveis. 2020. (Outra).

10. Mesa Redonda Online Probióticos e Prebióticos em Alimentos.Probióticos em suplementos ou alimentos: existe diferença?. 2020. (Outra).
11. 4 Congresso Brasileiro de Pre, Pro e Simbióticos. Danos causados por exercício extenuante e proteção conferida por probióticos. 2019. (Congresso).
12. Análise de dados de sequenciamento. 2019. (Outra).
13. XXVII Congresso de Iniciação Científica UNICAMP. Effect of supplementation of wistar rats with probiotic fermented milk on the gut-brain axis with emphasis in behavior. 2019. (Congresso).
14. Curso de R aplicado à bioinformática. 2018. (Outra).
15. Curso teórico-prático sobre Desenvolvimento de Alimentos Probióticos.Curso teórico-prático sobre Desenvolvimento de Alimentos Probióticos. 2018. (Outra).
16. II International Workshop on Advances of Probiotics for Food and Veterinary Applications.Ice cream matrix was more suitable for probiotics survival after simulated digestion when compared to probiotic supplement. 2018. (Outra).
17. II International Workshop on Advances of Probiotics for Food and Veterinary Applications.Survival of different probiotics in fermented dairy drinks to simulated digestion process. 2018. (Outra).
18. 12 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos.Desenvolvimento de bebida esportiva probiótica e benefícios observados. 2017. (Simpósio).
19. 1o Egg Production Precision Day. 2017. (Outra).
20. Da segurança alimentar à segurança dos alimentos: discutindo direitos, políticas e desafios. 2016. (Outra).
21. Leite e saúde - workshop ITAL e EMBRAPA Gado de Leite 40 anos.Intolerância à lactose: Ciência versus Mitos. 2016. (Outra).
22. Métodos rápidos e moleculares: avanços e aplicações para garantir a segurança e vida útil dos alimentos. 2016. (Outra).
23. 1st International Meeting in Science of Nutrition, Sports and Metabolism. 2015. (Outra).
24. Fórum 2015: Instituições de Ensino Superior Nutrição. 2015. (Outra).
25. II PREPROSIM. 2015. (Congresso).
26. O papel do estudante de Nutrição na educação alimentar e nutricional. 2015. (Outra).
27. Simpósio Lácteos e Saúde.Leite como fonte de ingredientes funcionais. 2015. (Simpósio).
28. Vigilância Sanitária, surtos alimentares e segurança dos alimentos.Coordenadora da Mesa, com palestrantes Alcina Liserre e Diogo Cunha. 2015. (Outra).
29. Curso Básico de PCR em Tempo Real: Fundamentos e Aplicações. 2014. (Outra).
30. Jornada de Nutrição de Ribierão Preto.Uso de Probióticos e Prebióticos no Desenvolvimento de Produtos Alimentícios. 2014. (Outra).
31. Semana da Alimentação.Mitos e Verdades da Contaminação de Alimentos. 2014. (Outra).
32. Workshop Elsevier - How to write a world class paper. 2014. (Outra).
33. 1º Workshop Leite Funcional: da Nutrição à Saúde.Técnicas de processamento para enriquecimento do leite. 2013. (Outra).
34. BIOMICROWORLD 2013. Selective count of Lactobacillus helveticus (LH-B02) used as adjunct culture in Prato cheese". 2013. (Congresso).
35. PREPROSIM - Congresso Brasileiro e Pre, Pro e Simbióticos. Bactérias Ácido Lácticas e Probióticos. 2013. (Congresso).
36. Segurança Alimentar e Nutricional: da biodiversidade às políticas públicas. 2013. (Outra).
37. Workshop de Microbiologia Preditiva.Microbiological sampling plans, predictive modeling and quantitative risk assessment in foods.. 2013. (Outra).
38. Avanços em Nutrição: Nutrição Clínica e Epidemiologia Nutricional. 2012. (Outra).
39. Conceitos inovadores em arquitetura clássica - a nova biblioteca pública de Stuttgart, Alemanha. 2012. (Outra).
40. Fórum de Instituições de Ensino Superior de Nutrição. 2012. (Outra).
41. XX Congresso Interno de Iniciação Científica. 2012. (Congresso).
42. XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Avaliação da qualidade microbiológica de leite materno e fórmulas infantis oferecidas para bebês da pediatria do HC/UNICAMP. 2012. (Congresso).
43. Função Social da Universidade no Modo 2 de Produção do Conhecimento Científico e Tecnológico. 2011. (Outra).
44. Gut functional cells models as unique biotools in studies of probiotic action. 2011. (Outra).
45. III Simpósio de Tecnologia e Engenharia de Alimentos.Probióticos - Alimentos Funcionais. 2011. (Simpósio).
46. International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics - IPC.Development os symbiotic juice with the addition of inulin and microencapsulated probiotic cultures. 2011. (Simpósio).
47. Tecnologia e Inovação para Produtos à Base de Frutas e Bebidas.Néctar de acerola com prebiótico e probiótico microencapsulado. 2011. (Seminário).
48. XVII Encontro Nacional e III Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos.Aceitabilidade de leite deslactosado microfiltrado adicionado ou não de probióticos / Viabilidade de probióticos em bebida obtida a partir de iogurte adicionado de prebióticos e polpa de goiaba. 2011. (Encontro).
49. IDF Symposia on Science and Technology of Fermented Milk.Development of delactosed, microfiltered milk added with a probiotic culture. 2010. (Simpósio).
50. XII Seminário de Alimentação Escolar.Leite - mitos e fatos. 2010. (Seminário).
51. XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. O leite na idade adulta: prós e contras. 2010. (Congresso).
52. 10 Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição. 2009. (Congresso).
53. Coma para alimentar seus genes: uma abordagem personalizada da nutrigenômica. 2009. (Outra).
54. Dia Mundial da Alimentação. 2009. (Outra).
55. Fórum Permanente de Agronegócios. 2009. (Outra).
56. III Congresso Brasileiro de Nutrição Integrada e GANEPÃO. 2009. (Congresso).
57. Módulo de Educação Continuada - Nutrição Atividade Física e Esporte. 2009. (Outra).
58. Perspectivas em Nutrição na Era Pós-Genoma. 2009. (Simpósio).
59. Simpósio ASBRAN 60 anos: conjugando saberes e competências do nutricionista. 2009. (Simpósio).
60. 25º Congresso Nacional de Laticínios. Estudo da adequação de diferentes embalagens para buttermilk probiótico. 2008. (Congresso).
61. Aplicação das ferramentas de APPCC, PPHO e BPF. 2008. (Seminário).



62. Curso de Microfiltração. 2008. (Outra).
63. Jornada Internacional de Proteínas e Colóides Alimentares. 2008. (Outra).
64. Tecnologia de Fabricação de Doce de Leite. 2008. (Outra).
65. Tecnologia de Fermentados: Tendências Atuais. 2008. (Outra).
66. XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Produtos lácteos prebióticos e probióticos: processamentos e efeito sobre a saúde humana. 2008. (Congresso).
67. 24º Congresso Nacional de Laticínios - Tecnologias, Desafios e Contribuições para a Nutrição. Desenvolvimento de buttermilk probiótico de diversos sabores por teste sensorial com escala do ideal. 2007. (Congresso).
68. 7º Congresso Latino Americano de Ciência de Alimentos. Aceitação de buttermilk probiótico de vários sabores nas versões com sacarose e sucralose. 2007. (Congresso).
69. Conhecendo o Sistema da Qualidade. 2007. (Outra).
70. Importância do Consumo de Leite para o Ser Humano: Mitos e Verdades. 2007. (Simpósio).
71. Tendências e Inovações no Consumo de Alimentos Industrializados. 2007. (Outra).
72. 2nd Scientific and Technological Challenges in Fermented Milk. 2nd Scientific and Technological Challenges in Fermented Milk. 2006. (Simpósio).
73. Compostos Nutricionais do Leite e Tendências do Mercado de Laticínios. 25ª Semana de Engenharia de Alimentos da Unicamp. 2006. (Outra).
74. International Workshop: Lactic and Probiotic Bacteria New Technological Tendencies. International Workshop: Lactic and Probiotic Bacteria New Technological Tendencies. 2006. (Outra).
75. Parâmetros físicos e microbiológicos de leite fermentado probiótico tipo buttermilk. Simpósio Brasileiro sobre Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios. 2006. (Simpósio).
76. Aspectos Nutricionais e Tecnológicos dos Pre e Probióticos. II Ciclo de Estudos do Curso de Nutrição. 2005. (Outra).
77. Compostos Nutricionais do Leite. 24ª Semana de Engenharia de Alimentos da Unicamp. 2005. (Outra).
78. Encontro dos Técnicos em Nutrição e Dietética. Encontro dos Técnicos em Nutrição e Dietética. 2005. (Encontro).
79. Métodos de Análises Microbiológicas em Alimentos. Métodos de Análises Microbiológicas em Alimentos. 2005. (Outra).
80. X Encontro Regional de Engenharia de Alimentos. X Encontro Regional de Engenharia de Alimentos. 2005. (Encontro).
81. XII Simpósio de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas - Unicamp. XII Simpósio de Nutrição da Divisão de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas - Unicamp. 2005. (Simpósio).
82. Fórum Permanente de Agronegócios: Alimentos Funcionais. Fórum Permanente de Agronegócios: Alimentos Funcionais. 2004. (Outra).
83. Metodologia Interdisciplinar de Pesquisa Aplicada à Produção Científica. Metodologia Interdisciplinar de Pesquisa Aplicada à Produção Científica. 2004. (Outra).
84. II Encontro Internacional de Disfagia e I Encontro Nacional de Nutrição em Disfagia. II Encontro Internacional de Disfagia e I Encontro Nacional de Nutrição em Disfagia. 2003. (Encontro).
85. III Congresso Paulista de Doenças Digestivas. III Congresso Paulista de Doenças Digestivas. 2003. (Congresso).
86. V Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. V Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. 2003. (Simpósio).
87. 2 Jornada de Nutrição parenteral e Enteral do Interior Paulista. 2 Jornada de Nutrição parenteral e Enteral do Interior Paulista/SOPANPE. 2002. (Outra).
88. As novas recomendações nutricionais (DRIs). As novas recomendações nutricionais (DRIs). 2002. (Outra).
89. II Jornada de Nutrição da UNESP de Botucatu. II Jornada de Nutrição da UNESP de Botucatu. 2002. (Outra).
90. XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2002. (Congresso).
91. IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. 2001. (Simpósio).
92. I Encontro de Conscientização de Segurança em Laboratório. I Encontro de Conscientização de Segurança em Laboratório. 2000. (Encontro).
93. Seminário FEA-UNICAMP/ILSI BRASIL de Alimentos Funcionais. Seminário FEA-UNICAMP/ILSI BRASIL de Alimentos Funcionais. 2000. (Encontro).
94. III Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. III Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. 1999. (Simpósio).
95. II Jornada de Nutrição do HEP. II Jornada de Nutrição do HEP. 1999. (Outra).
96. Seminário Internacional de Produtos Transgênicos. Seminário Internacional de Produtos Transgênicos. 1999. (Seminário).
97. Seminário de Biotecnologia e Produtos Transgênicos. Seminário de Biotecnologia e Produtos Transgênicos. 1998. (Congresso).
98. XVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. XVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1998. (Congresso).
99. VI Congresso de Iniciação Científica. VI Congresso de Iniciação Científica. 1997. (Congresso).
100. Curso: O que você quer saber sobre colesterol?. Curso: O que você quer saber sobre colesterol?. 1996. (Encontro).
101. I Encontro dos Cursos de Nutrição do Mercosul. I Encontro dos Cursos de Nutrição do Mercosul. 1996. (Encontro).
102. V Congresso de Iniciação Científica. V Congresso de Iniciação Científica. 1996. (Congresso).
103. I Jornada de Nutrição do Hospital Escola da UFPEL. I Jornada de Nutrição do Hospital Escola da UFPEL. 1995. (Outra).
104. Seminário de Atualização em Avaliação Nutricional. Seminário de Atualização em Avaliação Nutricional. 1995. (Seminário).
105. XV Semana Acadêmica de Nutrição. XV Semana Acadêmica de Nutrição. 1995. (Outra).
106. I Simpósio Visão Multidisciplinar do Paciente Renal Crônico. I Simpósio Visão Multidisciplinar do Paciente Renal Crônico. 1994. (Simpósio).
107. XVI Semana Acadêmica de Nutrição. XVI Semana Acadêmica de Nutrição. 1994. (Outra).

1. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; SANT'ANA A S ; CRUZ, A. G. ; RIGOBELLO, E. C. ; AMOROSO, L. . INTERNATIONAL WORKSHOP ON ADVANCES OF PROBIOTICS AND PREBIOTICS (IWAPP). 2020. (Outro).
2. **ANTUNES, A. E. C.**; SANT'ANA A S ; CRUZ, A. G. ; RIGOBELLO, E. C. . II INTERNATIONAL WORKSHOP ON ADVANCES OF PROBIOTICS FOR FOOD AND VETERINARY APPLICATIONS. 2018. (Outro).
3. VINDEROLA, G. ; SIVIERI, K. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Curso Teórico-Prático Micro-organismos probióticos em alimentos: do isolamento até a aplicação. 2017. (Concurso).
4. **ANTUNES, A. E. C.**; SANT'ANA A S . International Workshop on Advances of Probiotics for Food and Veterinary Applications. 2016. (Outro).
5. SANT'ANA A S ; VINDEROLA, G. ; GIGANTE, M. L. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Wokshop teórico-prático "Micro-organismos Probióticos em Alimentos: Microbiologia, Tecnologia e Inovação. 2014. (Outro).
6. BASILICO, J. C. ; ZAPATA, M. L. L. ; CHIERICATTI, C. A. A. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Curso de Extensão - Identificação de fungos micotoxigênicos: teoria e prática. 2013. (Concurso).
7. **ANTUNES, A. E. C.**; BASILICO, J. C. . Micotoxinas em Alimentos. 2012. (Outro).
8. **ANTUNES, A. E. C.**; MORENO, I. ; TORRES, A. . I Simpósio Internacional: Prebióticos e Probióticos em Produtos Lácteos. 2008. (Outro).
9. LISERRE, A. M. ; ZACARCHENCO, P.B. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Produção de iogurte, leite fermentado e buttermilk probiótico em nível semi-industrial. 2008. (Concurso).
10. **ANTUNES, A. E. C.**; ZACARCHENCO, P. B. ; SPADOTI, L. M ; VIEIRA, M. C. ; VAN DENDER, A. G ; TORRES, A. . Seminário: Produtos Lácteos Funcionais. 2007. (Outro).
11. **ANTUNES, A. E. C.**; PACHECO, M. T. B. . Dia mundial da alimentação: uma abordagem nutricional. 2007. (Outro).



Orientações

Orientações e supervisões em andamento

Dissertação de mestrado



1.  Isabel de Almeida Vieira. Efeito do consumo de probióticos sobre sintomas gastrointestinais e dor em mulheres com endometriose. Início: 2022. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. (Orientador).
2.  Giovanna Alexandre Fabiano. PROSPECÇÃO DE MATRIZES PLANT-BASED PARA DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA VEGETAL FERMENTADA PROBIÓTICA. Início: 2021. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. (Orientador).






Tese de doutorado

1.  Fabíola de Lima Pena. ANÁLISE DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE COMPOSTOS EXTRAÍDOS DE FONTES VEGETAIS, APLICAÇÃO EM SISTEMA MODELO DE PRODUTO DE PANIFICAÇÃO E ESTUDO EM SIMULADOR DINÂMICO DO CÓLON HUMANO - TIM 2.. Início: 2019. Tese (Doutorado em Programa de Doutorado em Ciência da Nutrição e do Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. (Orientador).
2.  Nayara Kastem Scharlack. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO COALHO E CARACTERIZAÇÃO FENOTÍPICA, GENOTÍPICA E CAPACIDADE DE FORMAÇÃO DE BIOFILMES POR *S. aureus* ISOLADOS RESISTENTES A METICILINA. Início: 2019. Tese (Doutorado em Programa de Doutorado em Ciência da Nutrição e do Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. (Orientador).


Orientações e supervisões concluídas

Dissertação de mestrado

1.  Rosana Gomes Arruda Leite. DESENVOLVIMENTO, PROPRIEDADES E ACEITAÇÃO DE PREPARAÇÕES FUNCIONAIS PARA ESCOLARES ENTRE 09 E 15 ANOS DA REDE PÚBLICA DE CAMPINAS/SP. 2020. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, . Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
2. Mariana Sisoneto Bisinotto. Prospecção da atividade antioxidante e possível efeito prebiótico de compostos liberados após digestão simulada in vitro de farinhas desengorduradas de girassol, palmiste e castanha-de-caju. 2020. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Instituto de Tecnologia de Alimentos, . Coorientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
3. Giulio Saragiotto. ALTERAÇÕES DA MICROBIOTA INTESTINAL E SUA RELAÇÃO COM SINTOMAS GASTROINTESTINAIS EM ULTRAMARATONISTAS DO BRASIL. 2020. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, . Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
4.  Fabíola de Lima Pena. Desenvolvimento e estudo de digestão simulada de bebida esportiva contendo probiótico, concentrado proteico do soro de leite e romã. 2019. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, . Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
- 5.

-  Vivian Cristina da Cruz Rodrigues. Efeito da matriz na veiculação e funcionalidade de pre e probióticos: estudo em modelo colônico dinâmico. 2019. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
6.  Fernanda Machado Chaves. DESEMPENHO FÍSICO, MICROBIOTA INTESTINAL E FUNÇÃO BARREIRA EM RATOS WISTAR SUPLEMENTADOS COM BEBIDA ESPORTIVA CONTENDO ROMÃ, PROBIÓTICO E CONCENTRADO PROTEICO DO SORO DE LEITE E SUBMETIDOS A EXERCÍCIO AGUDO. 2017. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, . Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
7.  Vanessa Merlini. AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E ANÁLISE SENSORIAL DE VEGETAIS FOLHOSOS PRODUZIDOS PELOS SISTEMAS DE CULTIVO ORGÂNICO E CONVENCIONAL. 2017. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, . Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
8.  Cássia Pegoretti. Avaliação do uso de leite desnatado como bebida hidratante em indivíduos fisicamente ativos desidratados após exercício em cicloergômetro e seu impacto no padrão alimentar. 2013. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, . Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
9.  Natália Chinellato de Azambuja Ferreira. DESENVOLVIMENTO DE QUEIJO TIPO PRATO COM ADIÇÃO DE CULTURAS ADJUNTAS VISANDO MELHORIA DA QUALIDADE E OBTENÇÃO DE PEPTÍDEOS BIOATIVOS. 2011. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição, Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.

Tese de doutorado

1.  Maria Carolina Pelatieri Rodrigues do Valle. RESPOSTA IMUNE, BEM-ESTAR E MICROBIOTA INTESTINAL DE MILITARES SUPLEMENTADOS COM SORVETE SIMBIÓTICO E SUBMETIDOS A TREINAMENTO DE CAMPO: UM ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO CONTROLADO POR PLACEBO. 2021. Tese (Doutorado em Programa de Doutorado em Ciência da Nutrição e do Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, . Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
2. Laise Capelasso da Silva. AVALIAÇÃO DE FITOQUÍMICOS DO RESÍDUO INDUSTRIAL DE MAÇÃ (MALUS DOMESTICA) A PARTIR DA EXTRAÇÃO E SEPARAÇÃO POR UM SISTEMA BIDIMENSIONAL. 2018. Tese (Doutorado em Programa de Doutorado em Ciência da Nutrição e do Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, . Coorientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
3. Mariana Corrêa de Souza. EXTRAÇÃO E PURIFICAÇÃO EM LINHA E ANÁLISE DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DO CHÁ PRETO (CAMELLIA SINENSIS) E MATE (ILEX PARAGUARIENSIS): APLICAÇÃO EM ALIMENTOS E AVALIAÇÃO DO POTENCIAL BIOLÓGICO. 2016. Tese (Doutorado em Programa de Doutorado em Ciência da Nutrição e do Esporte e Metabolismo) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. Coorientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.

Supervisão de pós-doutorado

1. Roberta Fontanive Miyahira. 2020. FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, . Adriane Elisabete Antunes de Moraes.

Monografia de conclusão de curso de aperfeiçoamento/especialização

1. Lívia Castelani. Inclusão de Thymus vulgaris L. na dieta de vacas em lactação e seu efeito na qualidade microbiológica do leite cru. 2021. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em FEA400 - MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS E PROCESSOS) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
2. Rafaella Violla. Utilização de substratos alternativos na elaboração de kombucha. 2021. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em FEA400 - MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS E PROCESSOS) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
3. Laise Capelasso da Silva. Bioacessibilidade de extratos ricos em flavonoides do resíduo industrial da maçã. 2021. Monografia. (Aperfeiçoamento/Especialização em FEA400 - MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS E PROCESSOS) - FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.

Trabalho de conclusão de curso de graduação

1. Vanessa Matos de Souza. Modulação da microbiota intestinal a partir de padrões alimentares vegetarianos e o impacto em marcadores do sistema imune e inflamação. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
2. Bianca Hatsumi Takara e Karen Caroline Almeida da Silva. Terapia com probióticos e prebióticos para tratamento de pacientes acometidos por COVID-19. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
3. Gislaire Aparecida Del Corso. Identificação de fungos filamentosos e ácaros em superfície de queijo Canastra. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
4. Isabel de Almeida Vieira. Efeito da suplementação com sorvete simbiótico sobre sistema imune, humor e microbiota de militares em treinamento de campo. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
5. Caroline Bogner Yamada. TRANSTORNO DO ESPECTRO AUTISTA revisão de literatura sobre possíveis métodos para aliviar sintomas gastrointestinais e comportamentais. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
- 6.

- Caroline Schramm. Desenvolvimento e caracterização de sorvete probiótico à base de biomassa de banana verde acrescido de alimentos ricos em compostos fenólicos (COORIENTAÇÃO). 2020. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
7. Laís Chamilete Dumit. Avaliação do potencial antioxidante de um suco vegetal, viabilidade do probiótico e aceitação de um suco vegetal funcional - COORIENTAÇÃO. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 8. Marina Rocha Luciano. PAPEL DA ALIMENTAÇÃO NA ETIOLOGIA E NO TRATAMENTO DA DEPRESSÃO. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 9. GIOVANNA ALEXANDRE FABIANO. Análise sensorial de preparações funcionais desenvolvidas para escolares entre 09 e 15 anos, no município de Campinas/SP. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 10. Ana Letícia Ferreira de Moraes. Suplementação de probióticos e depressão: estratégia terapêutica?. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 11. Gabriella Rocha Fernandes Inacio. Avaliação da vida de prateleira de biscoito tipo cookie integral elaborado com subproduto de romã. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 12. Priscila Tura Sakamae. Avaliação do probiótico ideal para aplicação em nova bebida esportiva contendo suco de romã e concentrado protéico do soro de leite. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 13. Luciana de Carvalho Fino e Thais Ramos da Silva. Desenvolvimento de bebida esportiva probiótica. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 14. Giselle Vitto Reis Pereira e Larissa Tasso da Silva. Avaliação microbiológica de vegetais folhosos produzidos pelos sistemas de cultivo orgânico e convencional. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 15. Paola Tabata Martins Cutolo. Estudo dos agentes tóxicos naturalmente presentes nos alimentos: glicosídeos cianogênicos e glicosilatos (co-orientação). 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 16. Vivian Hidemi Shinohara. Obesidade e microbiota: compreendendo os fatores que afetam a microbiota ao longo da vida. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 17. Isabela Pereira de Oliveira. Contaminações químicas e microbiológicas em fórmulas infantis em pó. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 18. Aline Gisiger. Probióticos: contribuições para a saúde da gestante e do neonato. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 19. Gisele Moura e Aline Rampazzo. Avaliação microbiológica de alfaces servidas em restaurantes self-service no município de campinas-SP. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 20. Karina Hass Paulo e Larissa Soragni. Análise microbiológica de agrião (*Nasturtium officinale*) e alface (*Lactuca sativa*) minimamente processados. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 21. Fabíola de Lima Pena. Treinamento de lactantes para minimizar contagens microbianas do leite materno oferecido para bebês da pediatria de um hospital público de Campinas/SP. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 22. Caroline Bianchi de Morais e Samanta Heloisa Carniato. Emprego de probióticos para tratamento de doença de crohn e retrocolite ulcerativa. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 23. Tatiane Crozatti. Qualidade microbiológica de queijo de coalho comercializado no município de Piracicaba-SP. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 24. Camila Libardi Amaral. Identificação de fungos presentes em feijões (*Phaseolus vulgaris* L.) visivelmente contaminados. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 25. Vanessa Fracaró Menck. Diagnóstico situacional de unidade de alimentação e nutrição e elaboração de manual de boas práticas de fabricação. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 26. Anna Testa. Relação entre o aleitamento materno e o desenvolvimento de Diabetes mellitus tipo 1. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 27. Ana Cláudia Fischer Bosko. Determinantes dietéticos do estado nutricional de árbitros da liga brasileira de basquetebol. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 28. Layla Cavichioli de Oliveira. Análise microbiológica de utensílios, ambiente e sobremesa de Serviço de Nutrição e Dietética de hospital localizado na cidade de Rio Claro/SP (co-orientação). 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
 29. Renata Del Santo e Vanessa de Oliveira. Co-orientador - Conhecimento sobre probióticos entre estudantes de uma instituição de ensino superior. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - FACULDADE DE

Iniciação científica

1. Luiza de Oliveira Passos Jesus. DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA VEGETAL A BASE DE SOJA E PROBIÓTICA. 2021. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
2. Letícia Silva do Nascimento. DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA PROBIÓTICA VEGETAL A BASE DE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU. 2021. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Serviço de Apoio ao Estudante. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
3. Kwan ja Rodríguez Silva. DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA PROBIÓTICA VEGETAL A BASE DE AVEIA. 2021. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
4. Milena Merizzi De Oliveira. Avaliação alimentar e hídrica de praticantes de ultramaratona. 2020. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
5. Jean De Oliveira Lopes. Potencial antioxidante e riscos microbiológicos de grãos germinados para alimentação humana. 2020. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
6. Isabel de Almeida Vieira. EFEITO DO CONSUMO DE SORVETE SIMBIÓTICO NA VEICULAÇÃO DAS CEPAS PROBIÓTICAS, PRODUÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA CURTA, AMÔNIA E NO pH FECAL DE MILITARES EM TREINAMENTO DE CAMPO. 2020. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
7. Isabel de Almeida Vieira. EFEITO DO CONSUMO DE SORVETE SIMBIÓTICO NA PRODUÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA CURTA, DE AMÔNIA E NO pH FECAL DE MILITARES EM TREINAMENTO DE CAMPO. 2019. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
8. ANA CAROLINA SERAGI VIRGILIO. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO COALHO. 2019. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
9. GIOVANNA ALEXANDRE FABIANO. EXTRAÇÃO E ANÁLISE DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE COMPOSTOS OBTIDOS DE FONTES NATURAIS PARA AMPLIAR A CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. 2019. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
10. ANA CAROLINA SERAGI VIRGILIO. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO COALHO. 2019. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
11. Larissa Tasso da Silva. Segurança microbiológica de hortaliças de cultivo orgânico. 2018. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
12. Samara Máximo de Freitas. Efeito da suplementação de ratos Wistar com leite fermentado probiótico sobre o eixo intestino cérebro com ênfase no comportamento. 2018. Iniciação Científica - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
13. Gislaïne Del Corso. Identificação de fungos e ácaros em superfície em queijo da microrregião serra da canastra. 2018. Iniciação Científica - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
14. Giovanna Alexandre Fabiano. Análise sensorial de preparações funcionais desenvolvidas para escolares entre 09 e 15 anos, no município de Campinas/SP. 2018. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
15. Isabel de Almeida Vieira. Efeito da suplementação de sorvete simbiótico na resposta imune, saúde em geral, sonolência e estado de humor em militares em treinamento de campo. 2018. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
16. Luciana de Carvalho Fino. DIGESTÃO SIMULADA DE FORMULAÇÕES DE BEBIDA ESPORTIVAS CONTENDO DIFERENTES PROBIÓTICOS. 2018. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
17. Thais Ramos da Silva. Determinação do teor de compostos fenólicos e avaliação físico-química de bebida esportiva probiótica contendo suco de romã e concentrado proteico do soro de leite.. 2018. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
18. GABRIELLA ROCHA FERNANDES INACIO. Avaliação da vida de prateleira de biscoito tipo cookie integral elaborado com subprodutos de romã. 2017. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
19. Thais Ramos da Silva. Determinação do teor de compostos fenólicos e avaliação físico-química de bebida esportiva probiótica contendo suco de romã e concentrado proteico do soro de leite. 2017. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
20. Luciana de Carvalho Fino. Digestão simulada de formulações de bebida esportiva contendo diferentes probióticos. 2017. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
- 21.

- Giselle Vitto Reis Pereira. Avaliação da qualidade microbiológica de vegetais folhosos de produção convencional. 2016. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
22. Luciana de Carvalho Filho. Teste de viabilidade de probiótico em diferentes formulações de leite fermentado através do processo de digestão simulada. 2016. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
23. Larissa Tasso da Silva. Segurança microbiológica de hortaliças de cultivo orgânico. 2016. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
24. Luciana de Carvalho Fino. Otimização de parâmetros sensoriais de bebida esportiva contendo probiótico, polpa de romã e isolado protéico do soro de leite. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
25. Priscila Tura Sakamae. Avaliação do probiótico ideal para aplicação em nova bebida esportiva contendo polpa de romã e isolado protéico do soro de leite. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
26. Gabriella Rocha Fernandes Inacio. AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE POLPA DE ROMÃ PARA APLICAÇÃO EM NOVA BEBIDA ESPORTIVA PROBIÓTICA E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA BEBIDA. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
27. Larissa Soragni. Análise microbiológica de alface (*Lactuca sativa*) minimamente processada. 2013. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
28. Karina Hass Paulo. Análise microbiológica de agrião (*Rorippa nasturtium-aquaticum*) minimamente processado. 2013. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
29. Vanessa Fracaro Menck. Diagnóstico situacional e elaboração de manual de boas práticas de fabricação em Unidade de Alimentação e Nutrição em empresa do ramo desportivo.. 2012. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
30. Andressa Reginato. Avaliação microbiológica de fórmulas infantis oferecidas para bebês da pediatria do HC/UNICAMP. 2012. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
31. Fabíola de Lima Pena. Treinamento de lactantes para minimizar contagens microbianas do leite materno oferecido para bebês da pediatria do HC/UNICAMP. 2012. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
32. Andressa Reginato. Avaliação microbiológica de leite materno oferecido para bebês na UTI do HC/UNICAMP. 2011. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
33. Mayara Lilian Paulino Miranda. Perfil antropométrico e avaliação do consumo alimentar de alunos da Faculdade de Ciências Aplicadas/UNICAMP. 2010. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
34. Andressa Reginato. Avaliação da viabilidade de células livres e microencapsuladas de probióticos e acompanhamento da qualidade higiênico-sanitária de diferentes produtos funcionais.. 2010. Iniciação Científica - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
35. Lígia K. Oi Hoshino. Co-orientação- Estudo da hidrólise da lactose na obtenção de leite lactose-hidrolisado, microfiltrado e avaliação de parâmetros físico-químicos e organolépticos para determinação de sua vida útil. 2009. Iniciação Científica - Instituto de Tecnologia de Alimentos, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
36. Juliana Carusi. Co-orientação -Desenvolvimento de leite desnatado microfiltrado com baixo teor de lactose adicionado de probióticos. 2009. Iniciação Científica - Instituto de Tecnologia de Alimentos, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
37. Ana Cláudia Fischer Bosko. Avaliação Nutricional e Consumo Alimentar de Time de Jogadores de Basquetebol da Cidade de Limeira/SP. 2009. Iniciação Científica. (Graduando em NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
38. Maria Elisa Caetano Silva. Co-orientação - Desenvolvimento de produtos lácteos probióticos adicionados de coacervados de proteínas de soro de leite com polissacarídeos. 2007. Iniciação Científica - Instituto de Tecnologia de Alimentos. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.

Orientações de outra natureza

1. Luciana de Carvalho Fino. Análise de probióticos por técnicas baseadas ou não em cultivos e análise de metabólitos da microbiota. 2019. Orientação de outra natureza. (NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
2. Natália Chinellato de Azambuja Ferreira. Orientação de PED. 2012. Orientação de outra natureza. (NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
3. Alyson Rogério Ribeiro. PED disciplina NT505- Disciplina Microbiologia dos Alimentos. 2011. Orientação de outra natureza. (NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, UNICAMP. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
4. Glenda Antônia da Rocha Neves. PED disciplina NT 500 - Microbiologia dos Alimentos. 2011. Orientação de outra natureza. (NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, UNICAMP. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
- 5.

Natália Chinellato de Azambuja Ferreira. Bolsa de Treinamento Técnico Nível III. 2010. Orientação de outra natureza - Instituto de Tecnologia de Alimentos, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.

6. Rosemeire Anholetto Norba. Bolsa de Treinamento Técnico Nível II. 2010. Orientação de outra natureza - Instituto de Tecnologia de Alimentos, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
7. Julice Dutra Lopes. PED disciplina NT 300 - Bromatologia e Tecnologia dos Alimentos. 2010. Orientação de outra natureza. (NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, UNICAMP. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.
8. Sabrina Alves da Silva. PED disciplina NT 505 - Higiene dos Alimentos. 2010. Orientação de outra natureza. (NUTRIÇÃO) - FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS, UNICAMP. Orientador: Adriane Elisabete Antunes de Moraes.

Inovação

Patente

1. GONCALVES, N. D. ; SOARES, A. S. P. ; DUARTE, M C. T. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; DELARMELINA, C. ; PENA, F. L. ; SARTORATTO, A. . MICROPARTÍCULA ANTIMICROBIANA E SEUS USOS. 2015, Brasil.
Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR1020150325649, título: "MICROPARTÍCULA ANTIMICROBIANA E SEUS USOS" , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 22/12/2015

Projetos de pesquisa

2015 - 2018

AVALIAÇÃO DO EFEITO DE UMA NOVA BEBIDA ESPORTIVA CONTENDO PROBIÓTICO, ISOLADO PROTÉICO DO SORO DE LEITE E POLPA DE ROMÃ (PUNICA GRANATUM L.) NO DESEMPENHO, RESPOSTA IMUNE E MICROBIOTA

Descrição: O projeto propõe o desenvolvimento de leite fermentado desenhado para esportistas agregando benefícios do emprego de probiótico, isolado proteico do soro de leite (IPS) e polpa de romã (PR). O experimento será conduzido em forma de cascata, com as seguintes etapas: (A) escolha de uma entre 6 linhagens probióticas por avaliação de sua viabilidade na presença de 2,625 mmol de polifenóis obtidos pela adição de polpa de romã; (B) eleita a linhagem de melhor desempenho serão elaboradas formulações contendo 0,875; 1,75 e 2,625 mmol de polifenóis obtidos pela adição de polpa de romã, avaliando-se atividade antioxidante, viabilidade da cultura probiótica e avaliação do desempenho esportivo, parâmetros imunológicos e microbiota de ratos Wistar suplementados com a bebida desenvolvida e submetidos à exercício agudo em esteira; (C) fixada a concentração ideal de polifenóis obtidos pela adição de polpa de romã pelos testes anteriores serão iniciadas avaliações com provadores por teste Escala do Ideal para determinar parâmetros sensoriais ideais do produto; (D) elaboração do produto final e acompanhamento da vida de prateleira durante o período de armazenamento refrigerado de 28 dias por parâmetros físico-químicos, microbiológicos e sensoriais..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (3) .

Integrantes: Adriane Elisabete Antunes de Moraes - Coordenador / Fabiola de Lima Pena - Integrante / Rosângela Maria Neves Bezerra - Integrante / Patrícia Lopes de Campos Ferraz - Integrante / Antonio Herbert Lancha Junior - Integrante / José Rodrigo Pauli - Integrante / Priscila Tura Sakamae - Integrante / Luciana de Carvalho Fino - Integrante / Gabriella Rocha Fernandes Inácio - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - Auxílio financeiro.

Educação e Popularização de C & T

Artigos

Artigos completos publicados em periódicos

1. VIEIRA, M. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; CAVICHIOLO, J. R. ; GOMES, R. A. R. ; ZACARCHENCO, P.B. . Buttermilk probiótico. Leite & Derivados, v. 134, p. 84-88, 2012.
2. AMARAL, C. L. ; CHIERICATTI, C. ; BASILICO, J. C. ; AZAMBUJA-FERREIRA, N. C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Fungos potencialmente micotoxigênicos em feijões (*Phaseolus vulgaris* L.) de diferentes marcas comerciais. Revista Científica Eletrônica de Agronomia, v. 24, p. 69-77, 2013.

Textos em jornais de notícias/revistas

1. VITTA, C. K. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; KAMPF, C. . Professora da FCA descobre leite que dura mais tempo. Jornal de Limeira, 14 dez. 2014.

Apresentações de Trabalho

1. **ANTUNES, A. E. C.**. Microfiltração como alternativa para obtenção de leite de vida estendida.. 2018. (Apresentação de Trabalho/Outra).
2. **ANTUNES, A. E. C.**. Desenvolvimento de bebida esportiva probiótica com probióticos e benefícios observados. 2018. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

Cursos de curta duração ministrados

1. **ANTUNES, A. E. C.**. Micro-organismos Probióticos e Processos Biotecnológicos. 2014. (Curso de curta duração ministrado/Extensão).

Entrevistas, mesas redondas, programas e comentários na mídia

1. **ANTUNES, A. E. C.**. Alguns fungos fazem parte da alimentação/Programa Bem Estar/Rede Globo. 2012. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
2. **ANTUNES, A. E. C.**. Guardar café na geladeira preserva o aroma / Programa Bem Estar / Rede Globo. 2012. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
3. **ANTUNES, A. E. C.**; ROSENTHAL, C. . Nutricionista e infectologista ensinam a evitar contaminação em casa. 2012. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
4. KAMPF, C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Fusão de técnicas amplia vida útil de leite pasteurizado. 2014. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
5. **ANTUNES, A. E. C.**; KAMPF, C. . Pesquisadora da Unicamp desenvolve leite diferenciado. 2014. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
6. KAMPF, C. ; **ANTUNES, A. E. C.** ; ZACARCHENCO, P. B. . Pesquisadores do Itai e Unicamp desenvolvem leite sem lactose e com validade maior. 2014. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
7. KAMPF, C. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Unicamp e Itai criam leite pasteurizado com prazo de validade 10 vezes maior. 2014. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
8. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA**; PENA, F. L. . Jornal da Cidade - Nutrição FCA UNICAMP - O melhor do Brasil 21.09.15. 2015. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
9. **ANTUNES, A. E. C.**. Frutas devem ser bem lavadas para evitar contaminação. 2012. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
10. **ANTUNES, A. E. C.**. Como evitar contaminação em casa. 2012. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
11. **ANTUNES, A. E. C.**. Mantimentos devem ser guardados com data de validade. 2013. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺
12. **ANTUNES, A. E. C.**. Alguns fungos fazem parte da nossa alimentação. 2013. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 📺

Organização de eventos, congressos, exposições e feiras

1. VINDEROLA, G. ; SIVIERI, K. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Curso Teórico-Prático Micro-organismos probióticos em alimentos: do isolamento até a aplicação. 2017. (Concurso).

Redes sociais, websites e blogs

1. **ANTUNES, A. E. C.**. Do leite ao iogurte: história, características e perspectivas. 2014; Tema: Leites fermentados. (Site).
2. **ANTUNES, A. E. C.**. Probióticos em lácteos: Melhor Impossível. 2014; Tema: probióticos. (Site).
3. **ANTUNES, A. E. C.**. Probiótico em leites fermentados: células viáveis ou inativas são igualmente promotoras de saúde?. 2014; Tema: probióticos. (Site).
4. **ANTUNES, A. E. C.**. Probiótico: O que eles podem fazer por nós?. 2014; Tema: probióticos. (Site).
5. **ANTUNES, A. E. C.**; KAMPF, C. . Fusão de técnicas amplia vida útil de leite pasteurizado. 2014; Tema: leite pasteurizado. (Site).
6. **ANTUNES, A. E. C.**. Iogurtes para intolerantes à lactose?. 2014; Tema: intolerância à lactose. (Site).
7. **ANTUNES, A. E. C.**. Iogurte grego: porque gostamos tanto?. 2015. (Site).
8. **ANTUNES, A. E. C.**. Iogurte tipo sundae: chegou para ficar. 2015. (Site).
9. **ANTUNES, A. E. C.**. Novos probióticos no mercado de leites fermentados: agora é a vez das leveduras?. 2015. (Site).
10. **ANTUNES, A. E. C.**. Iogurte, oportunidades para o futuro. 2015. (Site).
11. **ANTUNES, A. E. C.**. Iogurte salgado ou em preparações salgadas: aliado da boa culinária e da boa saúde. 2015. (Site).
12. **ANTUNES, A. E. C.**. Probióticos: hóspedes temporários. 2015. (Site).
13. **ANTUNES, A. E. C.**. Sorvetes probióticos: desafios e potencialidades. 2015. (Site).
14. **ANTUNES, A. E. C.**. A 'teoria de higiene': estamos no caminho certo?. 2015. (Site).
15. **ANTUNES, A. E. C.**. Queijos com culturas probióticas. 2015. (Site).
16. **ANTUNES, A. E. C.**. Leite é pró-inflamatório?. 2021; Tema: Leite e saúde. (Site).
17. **ANTUNES, A. E. C.**; VALLE, M. C. P. R. . Sorvete simbiótico para reduzir o estresse. 2021; Tema: Leite e saúde. (Site).
18. **ANTUNES, A. E. C.**; CRUZ, A. G. . Na era dos 'bióticos' uma atualização sobre o termo 'posbióticos'. 2021; Tema: probióticos e saúde. (Site).
- 19.

NEVES, M. I. L. ; **ANTUNES, A. E. C.** . Produtos lácteos fortificados com proteínas vegetais. 2022; Tema: Desenvolvimento de produtos. (Site).

20. **ANTUNES, ADRIANE ELISABETE COSTA.** Levedura como ingrediente funcional para lácteos. 2022; Tema: Leite e saúde. (Site).

Outras informações relevantes

Chefe do Laboratório de Análise, Higiene e Microbiologia dos Alimentos. Chefe do Laboratório de Lácteos, Probióticos e Prebióticos. Coordenadora do curso de Nutrição (de abril de 2015 a abril de 2016). Chefe do Laboratório de Ciências da Saúde II, FCA/UNICAMP - fevereiro a junho de 2010. Chefe do Laboratório de Ciências da Saúde III, FCA/UNICAMP - junho de 2010 a março de 2011. Coordenadora e Presidente da Comissão de Biblioteca da Faculdade de Ciências Aplicadas - março de 2011 até agosto de 2012. Consultada pela Sociedade Brasileira de Alimentação para elaboração de posicionamento formal da SBAN sobre Intolerância à Lactose e Consumo de Leite e Derivados Lácteos (2014). Ministrou curso de 50 horas para Universidad Nacional de Salta em 2020, com título: Probióticos, Prebióticos y Simbióticos

Página gerada pelo Sistema Currículo Lattes em 02/01/2023 às 10:59:30

[Imprimir currículo](#)